

Domaine de Terrebrune Bandol rosé 2024 (3 bouteilles étiquettes abimées)



Prix du produit :

58,65 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2024

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TERREBRUNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Terrebrune rosé 2024 (3 bouteilles étiquettes abimées)

Le Figaro (juin 2025) : **93/100**. *Une belle floralité au nez, comme l'impression de mettre ses narines sur un beau bouquet frais, avec de la framboise écrasée et de la groseille. La bouche est tendue, vineuse et complexe, portée par de magnifiques amers. Finale sur la salinité très rafraîchissante.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2025) : 93/100. *The rosé from this estate is often among my favorites, and the 2024 Bandol Rosé is no exception. Unfurling in the glass with a lively, vibrant bouquet of pomegranate, spices, crushed stones, curry leaf and lime, it is concentrated, suave and glossy, bringing both finesse and charm to the mid-palate. It culminates in a long, saline finish, offering a sense of harmony and precision. Generous yet balanced, this is*

*a Bandol Rosé with the intensity and structure to evolve gracefully over the coming years. This is a blend of 60% Mourvèdre, 20% Grenache Noir and 20% Cinsault. **DRINK 2026-2034.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault

NOTES DE DEGUSTATION

- Arômes de grande finesse : zeste d'agrumes, épices, légèrement beurré.
- Bouche ample, soutenue par une fraîcheur minérale sans acidité et marquée par la structure délicate de ses amers.
- Saveurs intensément fruitées, relevées par le côté mentholé et poivré.
- Grand potentiel d'évolution des saveurs dans le temps.

SERVIR

Quand : explosif et salin, procure un plaisir immédiat mais aussi une évolution incroyable (15 ans ou plus).

Comment : Température de service 10-12°C

Avec quoi : les rosés sont de formidables alliés des plaisirs de la table, délicieux à l'apéritif avec de la charcuterie et vraiment toutes les cuisines : provençales, exotiques, poissons, viandes au barbecue, etc...

Avec qui : toujours et encore pour épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !

Description brève du produit :

93/100 Castaing/Parker. **93/100** Le Figaro. Terrebrune est l'autre institution de Bandol, avec Tempier. Un domaine mythique mais discret, qui vit une seconde jeunesse avec l'arrivée en 2020 de Jean d'Arthuys aux côtés de la famille Delille, gardienne historique du Temple Terrebrune. Ce Bandol rosé 2024 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en avril 2025 et peut se déguster très jeune, mais aussi évoluer avantageusement pendant au moins 5 ans... voire bien plus !
