

Domaine de Terrebrune "Terreblonde" rouge 2024



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Provence)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

La nouvelle cuvée du domaine, sans AOP, réalisée avec la minutie légendaire de la famille Delille. Plus accessible que le Bandol dans sa jeunesse, Terreblonde permet de patienter en attendant que la grande cuvée en AOP Bandol s'affine en cave.

Description du produit :

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

Domaine de Terrebrune "Terreblonde" rouge 2024 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le nouveau vin du domaine. Gourmand, accessible dès sa jeunesse, il saura vous faire patienter durant la garde du Bandol.

Cépages : Mourvèdre 70%, Grenache 15% et Cinsault 15%

Climatologie : Le millésime a été marqué par un faible niveau de précipitations. L'été plutôt tempéré a permis à la vigne de mûrir son raisin dans de bonnes conditions.

Il est issu des parcelles les plus claires du domaine, sur le sous-sol calcaire marin du Trias qui caractérise les vins de Terrebrune.

Elaboration : En biologie et biodynamie, dans le respect de l'écosystème naturel de la vigne et de son environnement.

Dégustation: Sa robe est rouge profond aux reflets violacés.

Son nez révèle des arômes délicats de violette et de fruits rouges.

Ses tanins friands donnent une texture gourmande en bouche, alliant vivacité, fraîcheur et profondeur.