

# Domaine de Terrebrune Bandol rosé 2025



Prix du produit :

**138,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2025

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

**94+/100** Castaing/Parker. 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 2025 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en mai 2026 et peut se déguster très jeune, mais aussi évoluer avantageusement pendant au moins 5 ans... voire beaucoup plus !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine de Terrebrune rosé 2025 :**

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Y. Castaing, juin 2026) : **94+/100**. *One of the finest wine produced by Reynald Delille, the 2025 Bandol Rosé is a compelling wine not to be missed. Wafting from the glass with aromas of red berries, pomegranate, spices and iodine, it's medium- to full-bodied, dense and tense, with a precise, seamless core of fruit framed by mineral acidity and a saline, perfumed character, concluding with a long, calcareous and ethereal finish. DRINK DATE 2026-2040.*

#### **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 !