

Domaine de Terrebrune Bandol blanc sec 2024



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2024

Appellation: Bandol

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: clairette

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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 blanc 2024 à majorité clairette est sorti des caves du domaine en mai 2026 et présente un potentiel de garde d'au moins 10 ans.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Terrebrune blanc sec 2024 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : 92/100. Goûter un

blanc de Terrebrune, c'est vivre l'énergie de ce terroir si particulier, protégé par le Gros Cerveau, ou le blanc s'extrait de la masse. Constitué en majorité de clairette, cépage injustement boudé, il est anisé, un peu crémeux dans sa jeunesse, d'une tension extrême dans la finale.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 50 % Clairette, 20 % Ugni, 20 % Bourboulenc, 10% Rolle.

Climatologie : Malgré un automne et un hiver sec, la vigne a réussi à mûrir les raisins grâce à un été ensoleillé aux températures modérées.

Élaboration : Respect maximal lors des vendanges, aucun intrant hors dose très faible de sulfite, au niveau du cahier des charges de la biodynamie. Vinification en levures indigènes, élevage en cuve inox, œuf béton et demi-muids de 600L durant 6 mois.

Travail du vin en fonction des rythmes lunaires et planétaires pour permettre une meilleure expression de notre terroir.

Dégustation : Grande richesse aromatique avec des notes d'écorce, d'agrumes, d'anis, parfums de garrigues et senteurs minérales.

Sa bouche est vive, ample, avec un volume bien équilibré par une fraîcheur minérale et saline, se terminant par une belle longueur salivante sur les agrumes et des notes de pralin.

Accords mets et vin : Ce millésime s'accorde avec les produits de la mer. On peut faire une belle association avec des ravioles de langoustines, de la crème d'oursins ou encore du chèvre aux herbes de Provence.