

Domaine de Terrebrune Bandol blanc sec 2025



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2025

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.): 14

Description brève du produit :

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 2025 à majorité clairette est sorti des caves du domaine en mai 2026, tout juste mis en bouteilles. Il est encore un peu jeune en 2026 (préférez les 2024 cet été 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

Domaine de Terrebrune blanc sec 2025

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Elaboration : 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.