

Domaine de Terrebrune Bandol rouge 2016 (3 bouteilles)



Prix du produit :

157,50 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2016

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 97/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

97/100 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 rouge 2016 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en mai 2026 et présente un potentiel de garde d'au moins 10 ans de plus.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Terrebrune rouge 2016 (3 bouteilles)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **97/100**. *Autre éclat, autre année, mais toujours autant calqué sur les marnes du trias, l'adolescent 2016 propose finesse de fruit et notes de réglisse, d'épices, de laurier, de ronce...*

Revue du Vin de France (Alexis Goujard) : *Le rouge 2016 est certainement l'un des plus beaux millésimes produits par le domaine. Son parfum floral inimitable et son harmonie de matière incomparable rayonnent jusqu'à une finale saline incomparable. Garder une douzaine de bouteilles dans le casier des grands vins de votre cave.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: 85% Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Cinsault

NOTES DE DEGUSTATION

Ce millésime est né de la conjonction d'un hiver arrosé, d'un printemps plutôt sec et d'un été très chaud. On peut le caractériser comme un « millésime de feu ». Fougueux et plutôt austère dans sa jeunesse, il dévoile maintenant son fort caractère et son grand potentiel. Sa structure puissante trouve sa place dans une enveloppe soyeuse, si caractéristique de ce terroir calcaire du Trias.

« Une main de fer dans un gant de velours ». Les saveurs d'épices se mêlent aux fruits noirs intenses. Ses tanins fermes lui confèrent une longueur en bouche interminable soutenue par une minéralité intense. Ce vin permet des accords gastronomiques très classiques viandes et gibiers, mais également plus audacieux, tel un poisson, voire un homard.

SERVIR

Quand : Procure un plaisir immédiat dans sa jeunesse, à son apogée à partir de 8 ans et magnifique d'évolution pour ceux qui ont la patience (30 ans ou plus)

Comment : Température de service 16-18°C, en carafe de préférence

Avec quoi : Terrebrune s'accorde de manière subtile à toutes les cuisines, aussi bien avec une viande, un saumon, des rougets, un poisson grillé aux herbes ou une cuisine relevée

Avec qui : si vous voulez épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !