Domaine Tempier Bandol blanc 2017

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)
Millésime: 2017
Appellation: Bandol
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Cépage dominant: clairette

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol blanc 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Encore pourvu de l'expression variétale de la jeunesse, le beau blanc élevé en foudres se révèlera après au moins un an de bouteille avec un gras sudiste, une intensité de saveurs évoquant l'anis, le fenouil, la garrigue...*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15/20. *Cristallin, il se pose en ligne pure. Dune simplicité sophistiquée, il est encore très jeune et ne montrera son plein potentiel que dans quelque temps. A laisser reposer en cave, et quoi qu'il en soit à carafer.* Fourchette d'apogée : 2019-2026.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le blanc ne représente que 3% de la production des vins du domaine Tempier. Il est issu des

meilleurs terroirs de la propriété exposés à un ensoleillement limité ce qui engendre une maturation lente et apporte ainsi à l'évolution de ce vin un très bon équilibre dans le temps après son passage de 8 mois dans des foudres.

Elaboré sur la base des cépages Clairette, Bourboulenc et Ugni blanc, le blanc développe des notes très minérales sur la fraîcheur avec une belle expression aromatique d'agrumes et de fleurs blanches. À boire sur 6 à 8 ans.

Le domaine Tempier possède un terroir avec des parcelles de types variés, aux expositions diverses : véritable source de complexité. L'encépagement en blanc comprend 60% de Clairette, complété avec Ugni blanc, Bourboulenc et un peu de Marsanne (3%).

La conduite traditionnelle est le gobelet mais certains cinsaults et grenaches sont taillés en cordon de Royat et palissés pour aérer un peu la zone de grappes. La taille a lieu de décembre à février en respectant les phases lunaires. On laisse six yeux par pied. L'ébourgeonnage débute fin avril, il est effectué à la main. On sélectionne les parties végétatives qui doivent produire du raisin et on élimine les pousses indésirables dans un but de limiter la production.

CEPAGES : Clairette (60 %), Ugni-blanc (18%), Bourboulenc (19%), Marsanne (3%). Age moyen des vignes 20 ans.

TERROIR : Cépages issus de deux terroirs du domaine sur des sols argilo-calcaires.

CULTURE : Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques. Vendanges vertes pour sélectionner la charge des vignes et obtenir un rendement de 30 à 38hl/ha.

VENDANGES : Vendanges manuelles en caisses de 30 kg. Tri à la vigne et à la cave.

VINIFICATION : Foulage, égrappage. Macération pelliculaire à froid. Pressurage. Elevage en bois de 8 à 10 mois.

DEGUSTATION : Robe or clair. Vin délicat aux arômes de fleurs et de fruits. A déguster à 12°C.

Description brève du produit :

Cette cuvée est issue des meilleurs terroirs de la propriété. Elaboré sur la base des cépages Clairette, Bourboulenc et Ugni blanc, ce riche blanc issu d'un millésime chaud est déjà bien rond et parfait à déguster en 2020.