Domaine Tempier Bandol rosé 2021

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)
Millésime: 2021
Appellation: Bandol
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 90/100
Cépage dominant: mourvèdre
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Tempier Bandol rosé 2021

La Revue du Vin de France (mars 2023) : **90/100**. *Un vin techniquement irréprochable, établi avec une certaine vinosité. Encore généreusement marqué par ses notes expressives de pomelo, il est porté par de beaux amers en bouche. Laissez-le tranquillement un an en cave.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le rosé est issu d'une sélection de parcelles de vignes à moyenne d'âge de 20 ans offrant de petits rendements d'où une concentration et l'expression de chaque cépage qui se révèlent dans ce vin avec beaucoup d'intensité.

La présence de mourvèdre lui donne beaucoup de caractère, d'équilibre et de complexité sur la garde. Ce rosé attire par sa puissance au nez en parfum de fruits et de fleurs. Sa bouche ample, ronde aux arômes de fruits (pêche, grenade, etc.) avec une légère teinte d'épices dévoile une belle fraîcheur par son équilibre acide.

Les vendanges s 'effectuent à la main. Côté maturation des raisins, on recherche un peu de fraîcheur, d'acidité et un degré moindre que pour les rouges. Elles sont réparties sur quatre semaines et commencent à partir de la dernière semaine du mois d'août. Vendanges dans des caisses de 30 kg ; grappes entières ; le tri s'effectue à la vigne et au chai. Après égrappage total, les jus sont issus de pressurage direct et macération pelliculaire à froid de manière à extraire des arômes de fruits et obtenir une couleur pâle. Nous faisons très peu de saignée. Ensuite on procède à une vinification classique de type vin blanc avec maîtrise des températures. Les rosés sont conservés durant 8 mois en cuves béton avant la mise en bouteille.

CEPAGES : Mourvèdre (50 %), Grenache (28%), Cinsault (20%), Carignan (2%). Age moyen des vignes 20 ans.

TERROIR : Cépages issus de divers terroirs du domaine avec des expositions variées. Sol argilo-calcaire.

CULTURE : Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques.

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

VINIFICATION : Extraction du jus par pressurage direct (grappes foulées et égrappées) ou macération pelliculaire à froid (12°C) et saignée (entre 5 et 10%).

DEGUSTATION : Vin limpide aux reflets saumonés accompagnant beaucoup de mets et surtout la cuisine provençale. Le servir aux alentours de 11°C.

Description brève du produit :

90/100 RVF. La présence de mourvèdre lui donne beaucoup de caractère, d'équilibre et de complexité sur la garde. Ce rosé attire par sa puissance au nez en parfum d'agrumes (pamplemousse rose). Sa bouche ample, ronde avec une légère teinte d'épices dévoile une belle fraîcheur par son équilibre acide.