

Domaine de Terrebrune Bandol rosé 2021



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2021

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de Terrebrune rosé 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *"Le blanc 2021 s'annonce en demi-puissance. Il faudra encore un à deux ans de bouteille pour qu'il reprenne des épaules et affine ses nuances florales et de fenouil. Tout comme le rosé, délicatement épicé, qui se révèle d'une grande finesse. Son énergie le porte avec un grand dynamisme et le temps le sublimerà. A l'image du 2015, dans un registre vineux, il exhale un parfum hors du commun : notes grillées à la manière d'un champagne évolué, curry et safran animant une matière vineuse. Un ovni dans l'univers des rosés."*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, janvier 2023) : **88+/100**. Like the white wine from this estate, the 2021 Bandol Rose shows exceptional freshness, and I may be underrating its potential longevity, but this medium flamingo-hued, slightly coppery wine doesn't seem as

concentrated or long as the white. Scents of crushed stone and saltbush appear on the nose, accenting subtle notes of white peaches and even fainter nuances of red berries, while the palate is medium-bodied, zesty and clean but not that long. **Drink 2022-2025.**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault

NOTES DE DEGUSTATION

- Arômes de grande finesse : zeste d'agrumes, épices, légèrement beurré.
- Bouche ample, soutenue par une fraîcheur minérale sans acidité et marquée par la structure délicate de ses amers.
- Saveurs intensément fruitées, relevées par le côté mentholé et poivré.
- Grand potentiel d'évolution des saveurs dans le temps.

SERVIR

Quand : explosif et salin, procure un plaisir immédiat mais aussi une évolution incroyable (15 ans ou plus).

Comment : Température de service 10-12°C

Avec quoi : les rosés sont de formidables alliés des plaisirs de la table, délicieux à l'apéritif avec de la charcuterie et vraiment toutes les cuisines : provençales, exotiques, poissons, viandes au barbecue, etc...

Avec qui : toujours et encore pour épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !

Particularité du millésime 2021:

Malgré un automne et un hiver sec, la vigne a réussi à mûrir les raisins grâce à un été ensoleillé aux températures modérées. Un grand rosé qui associe finesse et structure.

Sous une dominante de fruits exotiques et des notes de réglisse on y distingue un large volume tenu par une belle acidité qui apporte profondeur et longueur en bouche.

La puissance de ses amers se fond dans sa grande complexité savoureuse qui prolonge la dégustation avec une rétro-olfaction pleine d'exotisme.

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 rosé 2021 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en avril 2022 et peut se déguster très jeune, mais aussi évoluer avantageusement pendant au moins 5 ans... voire bien plus !