

Domaine de Terrebrune Bandol rouge 2019



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2019

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Terrebrune rouge 2019

La Revue du Vin de France (mars 2023) : **96/100**. *D'une jeunesse contenue à ce stade, Terrebrune se montre un brin austère. Mais nous sommes absolument convaincus que ce vin nous impressionnera par son raffinement profond. Sa sensation calcaire singulière, d'une fraîcheur inimitable, le distingue du reste de l'appellation.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **Coup de coeur 96/100**. *Le rouge 2019 est subjuguant de fraîcheur. Dans la jeunesse, il peut encore paraître sévère, mais sa concentration et sa longueur majestueuses en feront un vin racé et de grande finesse dans les prochaines décennies.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, janvier 2023) : **88/100**. A foudre-aged blend of 85% Mourvèdre, 10% Grenache and 5% Cinsault, Terrebrune's 2019 Bandol features slightly tarry scents, plus notes of plums, black cherries and ground allspice. It's full-bodied, generous and chunky in feel but not overly concentrated or long on the finish. **Drink 2023-2030**.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

NOTES DE DÉGUSTATION

- Arômes profonds de fruits noirs (mûres sauvages), de réglisse, sur des notes d'épices
- Avec l'âge, évolution vers le sous-bois, l'humus, la truffe
- Tanins présents, généreux, harmonieux et d'une grande persistance
- Structure charpentée d'une grande tension minérale
- La trame minérale et fraîcheur, empreinte de salinité, s'harmonisent avec le fruit pour offrir des vins au plaisir immédiat aussi bien que des vins à l'incroyable potentiel de garde

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 !

Particularité du millésime 2018:

Ce millésime particulièrement tempéré a créé les conditions optimales pour révéler toute l'énergie et le grand potentiel de ce sol calcaire unique et singulier de Terrebrune.

De par notre travail exemplaire au vignoble et de par notre rigueur d'une cueillette manuelle et sélective il exprime l'équilibre gourmand et complexe du Mourvèdre, cépage roi de Bandol.

Son charme est relevé par des saveurs d'épices et de pâtes de fruits rouges . Ses senteurs

iodées et ses saveurs salines souligne sa fraîcheur aromatique. Sans opulence excessive, il se prolonge en bouche par de beaux amers délicats de grande tension. Les tanins sont veloutés et apportent une fine structure qui signe un vin droit et profond à l'image de son terroir

C'est un vin accessible et raffiné que l'on peut apprécier maintenant et que l'on aura plaisir à suivre dans le temps. Il se construira en prenant toute la puissance de son terroir.

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. **Coup de coeur et 96/100 RVF!**