Domaine de Terrebrune Bandol rouge 2020

Prix du produit :

234,00 €

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
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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023) : **96/100**. *"Ce millésime déploie dans une matière qui profite d'une extraction parfaite, au nez construit de fruits noirs, notes de truffe, boisé souple, bouquet délié, tout est complexe et charme sur un tanin qui s'ouvre avec panache sans bousculer la fraîcheur. Dans le tramé final une amertume radieuse et un boisé extra. On appelle ça l'équilibre."*

la Revue du Vin de France (K. Valentin, oct. 2024) : 96/100. *Le domaine est le seul situé sur la face méridionale du Gros Cerveau. Son terroir du Trias ajoute encore à la singularité de ce cru. Le rouge 2020 déploie une matière à l'extraction parfaite, un nez construit sur les fruits noirs, la truffe et enrobé d'un boisé souple. En bouche, tout est complexe et charme : le tanin s'ouvre avec panache sans bousculer la fraîcheur d'une finale à l'amertume radieuse. On appelle cela*

l'équilibre.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Climatologie : Ce millésime 2020 a été marqué par une pluviométrie abondante en automne et en hiver, ainsi que par un printemps et un été très sec et chaud.

Grâce à notre travail minutieux à la vigne, mais aussi à nos vendanges manuelles et sélectives rigoureuses. l'équilibre gourmand et complexe du Mourvedre, cépage roi de Bandol, s'exprime.

Elaboration : Culture biologique d'origine, vie organique du sol préservée, enherbement naturel. Moyenne d'âge des vignes 30 ans. Sélection stricte des meilleurs raisins (vendange manuelle et table de tri), contrôle des rendements (32 hectolitres/hectare). Fermentations en levures indigènes. Transport des raisins en caisse et vinification par gravité sans pompage. Macération de 2 à 3 semaines avec des remontages journaliers pour extraire toute la matière noble du grain qui va révéler l'expression la plus précise de notre terroir. Elevage en foudres de chêne (25 à 60 hl) dans notre cave enterrée au cœur de notre sous-sol rocheux du Trias. Ainsi, pendant 18 mois, le vin en captera toute sa force tellurique. Soutirages en fonction des rythmes lunaires pour se sublimer par un assemblage final. Aucun intrant dans le vin hors une dose minime de sulfite.

Degustation: Son charme est réhaussé par des saveurs d'épices et de fruits rouges. Son nez iodé et ses saveurs salines soulignent sa fraîcheur aromatique. Sans opulence excessive, il se poursuit en bouche par de beaux amers délicats d'une grande tension. Les tanins sont moelleux et apportent une structure fine, qui signe un vin droit et profond à l'image de son terroir.

C'est un vin raffiné que l'on peut apprécier dès maintenant et que l'on aura plaisir à suivre dans le temps (>30 ans !)

Ce vin permet des **accords gastronomiques** très classiques viandes et gibiers, mais également plus audacieux, tel un poisson, voire un homard.

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. **96/100 RVF.**