

Domaine de Terrebrune Bandol rosé 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

76,50 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2022

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de Terrebrune rosé 2022 :

La Revue du Vin de France (K. Valentin, mai 2023) : 93/100. *Une couleur très rosée et une belle brillance. Une fraîcheur saline dope le nez aux épices douces. Fraîcheur et tension caractérisent ce rosé composé de 60 % de mourvèdre, complété de grenache et de cinsault. Bouche séveuse, d'un équilibre parfait. De l'ampleur pour **a minima** les cinq années à venir.*

Le Figaro (14 mai 2023) : 92/100. *Un nez plein de caractère, qui se déploie avec opulence sur des arômes de salade de fruits, de menthe et de petites herbes aromatiques, avec en coulisses quelques touches de lavande et de garrigue. La bouche quant à elle est délicieusement vineuse,*

ronde, langoureuse, qui vous emporte vers une finale des plus explosives.

Le Guide Hachette 2024 (août 2023) : 2*/3. *Ce majestueux rosé provient d'une dominante de mourvèdre (60 %), avec grenache et cinsault en appoint, plantés sur les fameux argilo-calcaires du trias qui forgent l'identité des vins du domaine. Derrière une robe vive couleur d'églantine se dévoile un bouquet foisonnant de fruits des bois, d'abricot rôti, de mandarine et d'épices (poivre rose, cannelle). Une complexité que prolonge une bouche puissante, étoffée et un brin suave, étirée dans une longue finale stimulée par le poivre et par une pointe de salinité. Une belle évocation de l'appellation.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yoan Castaing, juin 2023) : 93/100. *TA blend of 60% Mourvèdre, 20% Grenache and 20% Cinsault, the 2022 Bandol Rose exhales aromas of red berries, spices, pomegranate, licorice, jasmine and iodine. Tense, juicy, medium-bodied and elegant, it's long and fresh with a touch of spritzy residual carbon dioxide. This tasty yet perfectly balanced, clean and precise rosé can be aged over the next 2-4 years. Drink date 2023-2027.*

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 2022 :

Ce millésime est né d'une année pauvre en précipitations, combinée à des nuits très chaudes. Millésime chaud et particulièrement sec, 2022 offre des vins d'une belle richesse, généreux et équilibrés.

Description brève du produit :

93/100 RVF et Parker, 92/100 Figaro, 2*/3 Hachette. 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'Arhuys aux côtés de la famille Delille, gardienne historique du Temple Terrebrune. Ce Bandol rosé 2022 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en avril 2023 et peut se déguster très jeune, mais aussi évoluer avantageusement pendant au moins 5 ans... voire bien plus !