

Domaine Tempier Bandol rosé 2022



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2022

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tempier Bandol rosé 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **90/100**. *"Le rosé 2022, bousculé par sa jeunesse, a le bouquet discret et la rondeur opulente en bouche. Il faudra attendre que tout se calme une petite année, mais la tension saline de la fin de bouche est engageante."*

Le Figaro (14 mai 2023) : **94/100**. *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.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yoan Castaing, juin 2023) : **93/100**. *A classic Bandol, the 2022 Bandol Rose reveals stunning aromas of grapefruit, spring flowers, guava, lemon and*

iodine. The wine on the palate is medium to full-bodied, combining a fleshy core of fruit and racy acids with impressive substance on the finish. It needs a couple of years in bottle, but you can already see the potential.

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, 93/100 Parker et B+D, 94/100 Figaro. 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. 90/100 RVF.