BANDOL
« LULU ET LUCIEN » 2022
Domaine Tempier

Situation : Propriété de la famille Tempier, puis Peyraud depuis 1834, le vignoble est situé au cœur de l'Appellation Bandol. Les 38 hectares du domaine Tempier s'étagent sur plusieurs parcelles, entre mer et pentes escarpées inondées de lumière. Ici on vit, comme depuis toujours, au rythme des saisons, des travaux de vignes, des vendanges… Constitué d'une mosaïque de terroirs et dirigé aujourd'hui par Daniel Ravier, le domaine Tempier se hisse désormais au sommet des plus grandes expressions provençales.

Encépagement : Mourvèdre 75 %, Grenache 15%, Cinsault 8% et Carignan 2%

Terroir : Argilo-calcaire – Ensemble de diverses parcelles du domaine

Température de Service : 15 à 16°C. Carafage 2h.

Potentiel de Garde : 10 à 15 ans, voire plus dans de bonnes conditions…

Observations : Robe d'un rouge rubis profond, le nez libère de hauts parfums de mûre, de myrtilles et de réglisse tout en harmonie et en gourmandise. D'un tactile soyeux et velouté, cette cuvée d'exception en intensité et en élégance se dévoile sous des notes de garrigues et de fruits noirs. Puissant et complexe, l'équilibre de ce vin réjouira les amateurs de grand vin méditerranéen.

Quelques accords : Carré d'agneau au Romarin, Côte de Bœuf marinée…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com – www.cave-de-longchamp.com