

BANDOL 2021

« LA MIGOUA »

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 expression provençale.

Encépagement : Mourvèdre 50 %, Grenache 20% Cinsault 26% et Syrah 4%.

Terroir : Argilo-calcaire. 6 Ha sur la commune de Beausset-Vieux

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

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Le nez, sauvage et intense, s'exprime superbement sur des effluves d'épices et de réglisse. La bouche offre une palette de fruits noirs (cerise burlat, crème de cassis, mûre) qui se mêlent aux pointes chocolatées et aux notes d'épices douces ; le tout sur un support délicatement boisé. L'attaque, d'une grande personnalité, est riche, avec des tanins extrêmement fins. La finale, tout en finesse, est persistante et dévoile tous les charmes de ce vin ensoleillé : savoureuses notes de mûre, réglisse, thym et laurier sauvage.

Quelques accords : Canette aux olives noires, Filet de boeuf et Bonotte de Noirmoutier aux truffes, Lièvre à la royale ...

