BANDOL 2021
« LA TOURTINE »
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 80 %, Grenache 10% et Cinsault 10%

Terroir : Argilo-calcaire. 6.5 Ha exposés plein sud en coteaux sur la commune du Castellet.

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

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Drapé dans sa robe noir aux reflets pourpres, le vin s'exprime avec un nez intense et complexe : fruits à l'eau de vie (pruneau, cerise...) laissent place à des arômes d'épices et de réglisse. La bouche aux tanins présents mais dépourvus d'agressivité recèle des notes gourmandes de cassis et d'effluves de garrigue (laurier et thym sauvage). Le terroir apporte ici sa note de fraîcheur indispensable et très recherchée dans cette région fortement ensoleillée. Un concentré d'arômes pour cette magnifique expression provençale.

Quelques accords : Daube Provençale, Civet de cerf sauce grand veneur…

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