

DOMAINE DE TERREBRUNE

CALCAIRE DU TRIAS



GRAND VIN DE BANDOL



TERREBRUNE BLANC



MILLÉSIME 2024

Climatologie :

L'hiver et le printemps, peu arrosés, ont laissé une faible réserve en eau, tandis que l'été, sec et sans pluie, est resté heureusement tempéré.

Élaboration :

Un respect absolu guide les vendanges, avec pour seul ajout une infime dose de sulfites, en accord avec les exigences de la biodynamie. La vinification s'opère avec des levures indigènes, suivie d'un élevage de 6 mois en cuve inox, en œuf béton et en demi-muids de 600 L. Chaque étape d'élaboration suit les rythmes lunaires et planétaires, afin de révéler au mieux l'authenticité et la profondeur de notre terroir.

Dégustation :

La Clairette et l'Ugni Blanc apportent une belle tension, parfaitement au rendez-vous. Ce millésime se distingue par une concentration remarquable, fruit d'une récolte menée avec précision, permettant aux raisins d'atteindre leur pleine maturité, ainsi que de faibles rendements. Son élégance et sa fraîcheur résultent d'un climat équilibré, sans excès, et de la magie singulière du terroir de Terrebrune.

Accord mets & vins :

Sa puissance complexe, accompagnée d'une minéralité saline marquée, en fait un vin d'exception, idéal pour accompagner une cuisine de la mer, des fromages de chèvre, des herbes de Provence, des coquilles Saint-Jacques, voire même des plats exotiques et épicés.



Domaine de Terrebrune - SAS Terrebrune - 724 chemin de la Tourelle 83190 OLLIOULES - France (Var)

Tél: 04.94.74.01.30 - domaine@terrebrune.fr -  [domainedeterrebrune](https://www.instagram.com/domainedeterrebrune)

Siert 41949230100017 - APE 0121Z - TVA 79419492301

Crédit Agricole Six-Fours - IBAN FR7619106000060831960000129 - BIC AGRIFRPP891