

DOMAINE DE TERREBRUNE

CALCAIRE DU TRIAS



GRAND VIN DE BANDOL



TERREBRUNE ROUGE

Millésime 2020

Climatologie :

Ce millésime 2020 a été marqué par une pluviométrie abondante en automne et en hiver, ainsi que par un printemps et un été très sec et chaud.

Grâce à notre travail minutieux à la vigne, mais aussi à nos vendanges manuelles et sélectives rigoureuses, l'équilibre gourmand et complexe du Mourvèdre, cépage roi de Bandol, s'exprime.

Elaboration :

Aucun intrant dans le vin hors une dose minime de sulfite. Fermentations en levures indigènes. Transport des raisins en caisse et vinification par gravité sans pompage. Macération de 2 à 3 semaines avec des remontages journaliers pour extraire toute la matière noble du grain qui va révéler l'expression la plus précise de notre terroir. Elevage en foudre de chêne dans notre cave enterrée au cœur de notre sous-sol rocheux du Trias. Ainsi, pendant 18 mois, le vin en captera toute sa force tellurique. Soutirages en fonction des rythmes lunaires pour se sublimer par un assemblage final.

Dégustation :

Son charme est rehaussé par des saveurs d'épices et de fruits rouges. Son nez iodé et ses saveurs salines soulignent sa fraîcheur aromatique. Sans opulence excessive, il se poursuit en bouche par de beaux amers délicats d'une grande tension. Les tanins sont moelleux et apportent une structure fine, qui signe un vin droit et profond à l'image de son terroir.

C'est un vin raffiné que l'on peut apprécier dès maintenant et que l'on aura plaisir à suivre dans le temps.

Accord mets et vin :

Ce vin permet des accords gastronomiques très classiques viandes et gibiers, mais également plus audacieux, tel un poisson, voire un homard.

