

Bandol Rouge 2018

Domaine Tempier

I Bandol finder man ikke blot de bedste rosévine i Provence, for området byder også på de bedste rødvine fra hele Provence. Og få kan måle sig med den kvalitet, som Domaine Tempier altid er garant for.

Takket være ægteparret Lulu Tempier og Lucien Peyraud, er Bandol idag sin egen appellation. Det var deres hårde slid og eksperimenter med Mourvedrè druesorten, som overbeviste *Institut National des Appellations d'Origines* om at Bandols terroir var så unikt, og af så høj kvalitet, at den fortjente sin egen appellation.

Med denne cuvée opsummerer de alt det som karakteriserer rødvin fra Bandol: diskret styrke, elegance og finesse. Takket være deres markers varierende jordbund, hvor man både finder sand, mergel, ler og kalksten samt de mange forskellige hældninger og eksponeringer på marken, får de frugt af vidt forskellig karakter. Tilsammen giver de et helstøbt billede af alt det, som er forunderligt ved appellationen.

Druesammensætningen er Mourvèdre (~ 75%) med Grenache, Cinsault og en mindre portion af Carignan og Syrah. Druerne er høstet ved håndkraft og stokke er mellem 35-40 år gamle. Man gærer i 3-4 uger i cementtanke på naturgær, inden vinen får 18 måneders lagring på franske egetræsfade. Vingården selv anbefaler at gemme vinen 4 år, for at opleve den hvor den begynder at toppe - så 2018 årgangens højdepunkt er lige om hjørnet!

Land	Frankrig
Område	Provence
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah

Revue des Vins de France

93 point

James Suckling

91 point

Cellartracker

90 point

Ekstra Bladet

91 point