



Bandol Rouge – Climat Migoua 2018

Domaine Tempier

La Migoua er sammensat af en række små parceller spredt ud over et 11 ha område, som er omgivet af vilde buskadser. Parcellerne ligger i et utroligt kuperet terræn, som giver en helt unik eksposition af markerne samt en fantastisk varierende jordbund. Under overfladen finder man både kalksten og dolomit som takket være en række skred og forskydninger er blevet gjort tilgængelige for stokkenes rødder.

De mange forskelligartede vinklinger på markerne giver Domaine Tempier helt unikke muligheder for, hvordan vinen skal sammensættes. Nogle parceller giver hårdføre og kantede druer, mens andre leverer bløde og elegante druer. Når kældermesteren så skal sammensætte vinen, har han så mange forskelligartede ingredienser, at han kan sammensætte en helt perfekt cuvée.

Vinen er sammensat af 55% Mourvèdre, 25% Cinsault og resten udgøres af Grenache og Syrah. Alle druerne er håndplukkede og gæret 3-4 uger i cementtanke på naturgær, inden vinen lagres 18 måneder på store, franske egetræsfade.

En elegant og dyb rødvin, som alligevel medbringer nok styrke og intensitet til at håndtere mad i den tungere ende.

Land	Frankrig
Område	Provence
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Revue des Vins de France
95 point