

Bandol Rouge Lulu & Lucien 2020

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.

Tempiers formidable Bandol Rouge er i 2020 årgangen opkaldt efter husets to grundlæggere, ægteparret Lulu og Lucien. I en alder af 102 år gik Lulu bort i 2020, og derfor er netop denne årgang en særlig hyldest til parret.

Med denne cuvée opsummerer de alt det, som karakteriserer de store rødvine 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.

I dag er det i høj grad takket være ægteparret Lulu Tempier og Lucien Peyraud, at Bandol har sin helt egen appellation. Det var deres hårde slid og eksperimenter med druesorten Mourvedrè , der overbeviste *Institut National des Appellations d'Origines* om at Bandols terroir var så unikt og af så høj kvalitet, at området fortjente sin egen appellation.

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

Druer	Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Syrah	Jyllands Posten
		92 point