



Bandol Rosé 2025

Domaine Tempier

Verdens bedste rosé?

Der hersker i hvert fald ingen tvivl om, at vi med Bandol Rosé fra Domaine Tempier befinder os i den absolutte superliga, hvad angår rosévin. Domaine Tempier sætter ganske enkelt barren for, hvor høj kvalitet denne type vin kan besidde, og deres eksklusive vine fungerer som en rettesnor, alle andre seriøse producenter orienterer sig efter. Det er samtidig en rosé, som alle bør unde sig selv at smage mindst én gang i deres liv. Og når man først har smagt den, så er det umådeligt svært ikke at vende tilbage til den igen. Og igen. Og igen.

Bandol Rosé 2025 optræder med en intens og frugtig duft med lækre noter af fersken, jordbær og granatæble. Smagen er medium fyldig med masser friskhed, mineralitet og forfriskende syre, der munder ud i en saftig og imponerende lang eftersmag.

Vinen er primært baseret på Mourvedre (50%), mens resten af blendet udgøres af Grenache og Cinsault. Druerne til Tempiers rosé kommer fra særligt udvalgte marker med i gennemsnit 20 år gamle vinstokke. Udbyttet herfra holdes bevidst meget lavt, hvilket forklarer den intense koncentration i vinen.

Druerne håndhøstes og selekteres meget omhyggeligt både i markerne og i kælderen, hvorefter de udsættes for direkte pres eller "bløder" i karret (saignée-metoden) under vægten af de øverste druer. Vinifikationen sker i temperaturkontrollerede ståltanke, og vinen lagres i 6-8 måneder i betontanke, inden den aftappes.

Resultatet er intet mindre end rosé i verdensklasse, som bare må og skal opleves!

Land	Frankrig
Område	Provence
Alkoholprocent	13%

Indhold	75 cl.
Vintype	Rosévin
Druer	Mourvèdre, Cinsault, Grenache Blanc