

Lulu & Lucien Bandol Rouge Magnum 2023

Domaine Tempier

Flot 94-points rødvin fra ikoniske 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 har siden årgang 2020 været opkaldt efter husets to grundlæggere, ægteparret Lulu og Lucien. I en alder af 102 år gik Lulu bort i 2020, og man har herfra valgt at dedikere netop denne vin 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 (14 %) som andenviolin tilsat en mindre andel af Cinsault og Carignan. 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 18-20 måneders lagring på store 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	14.5%

Indhold	1.5 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Carignan

Jeb Dunnuck
94 point
Vinous
93 point
Wine Spectator
92 point