

Bandol Rouge Climat Migoua Magnum 2023

Domaine Tempier

Unik provencalsk mesterværk fra Domaine Tempier.

La Migoua er sammensat af en række små parceller spredt ud over et 11 ha stort område, der 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	14.5%
Indhold	1.5 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Carignan

Jeb Dunnuck	
96 point	
Vinous	
93 point	