

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



La Tourtine

Bandol AOC

Domaine Tempier



Région : Provence, France.

Appellation : Bandol AOC.

Domaine : Domaine Tempier.

Cépages : Grenache Noir (Garnacha Tinta), Cinsault, 85% Mourvèdre (Monastrell)

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2041

Robe : foncée, cerise noire, reflets roses.

Nez : profond avec une vraie pureté des arômes, sur les baies noires, cacao, tabac, cuir, épices, poivre et réglisse.

Bouche : une attaque en finesse, puis le volume se développe, structure longiligne soutenue par des tannins de haute couture, un toucher de bouche d'une grande délicatesse, une texture fraîche et noble.

Conclusion : élégance bourguignonne, charpente sudiste, texture veloutée, une grande bouteille tout simplement !

Service : servir à 17°C en carafe deux heures avant le repas. Ragoût de veau aux piments doux, filet d'agneau au cumin.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90203 75 2021 **Prix membre** : 65.00

Prix catalogue : 72.20