

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Cabassaou

Bandol AOC

Domaine Tempier



Région : Provence, France.

Appellation : Bandol AOC.

Domaine : Domaine Tempier.

Cépages : 1% Cinsault, 4% Syrah, 95% Mourvèdre

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2062

Robe : Belle robe profonde, grenat intense aux reflets violacés.

Nez : Des notes florales de violette et de rose fanée se mêlent à des arômes épicés de poivre noir, à des touches de lard fumé et à une fraîcheur caractéristique d'eucalyptus. À l'aération, le bouquet évolue avec élégance et profondeur.

Bouche : L'attaque est ample et veloutée, dévoilant une matière dense mais parfaitement équilibrée. Les tanins, d'une grande finesse, encadrent une bouche généreuse aux saveurs persistantes et raffinées. On retrouve les épices, les fruits noirs mûrs et une touche balsamique. Un vin structuré, puissant mais harmonieux, promis à une longue évolution.

Conclusion : Concentration et Élégance

Service : Servir à 17-18°C, idéal avec un civet de cerf au Bandol, accompagné de carottes glacées au parfum de mandarine et cumin.

La Cuvée parcellaire Cabassaou (ça cabasse = ça tape) est issue d'un terroir de petites restanques, en contrebas de la Tourtine, abrité du mistral. Les vignes y bénéficient d'un micro climat très chaud, aéré par des vents thermiques. Elles donnent un vin dense, serré, typique du Mourvèdre, au potentiel de garde exceptionnel.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90226 75 2022 **Prix membre :** 89.10

Prix catalogue : 99.00