

## La Migoua

Bandol AOC
Domaine Tempier



**Région :** Provence, France. **Appellation :** Bandol AOC.

**Domaine :** Domaine Tempier.

**Cépages :** 5% Syrah, 15% Grenache Noir (Garnacha Tinta), 25% Cinsault, 55% Mourvèdre (Monastrell)

Millésime: 2020

À déguster jusqu'en : 2040

Robe: rubis très foncé, brillant, reflets cerise.

**Nez** : complexe, profond, aux notes de baies noires, de fruits mûrs, de poivre, de cuir et d'épices douces.

**Bouche**: racée, puissante, pleine, soutenue par des tannins serrés; belle finesse de texture, longue persistance aromatique sur des notes de tabac, d'épices, de fruits à noyau.

**Conclusion** : un grand vin de caractère racé, minéral et charpenté. Excellent potentiel de garde.

**Service** : servir à 17°C en carafe deux heures avant le repas. Canard laqué, souris d'agneau confite, filet de porc aux pruneaux.

Teneur en alcool: 14.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.**: 90228 75 2020 **Prix membre**: 65.30

Prix catalogue: 72.50