



DIVO
Culture du vin
depuis 1936

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 : 2021

À déguster jusqu'en : 2041



Robe : rubis très foncé, brillant, reflets cerise.

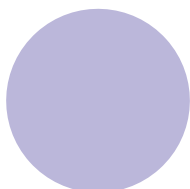
Nez : complexe, profond, aux notes de baies noires, de fruits mûrs, de poivre, de cuir et d'épices douces.

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.

Scannez
pour plus
d'infos



Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90228 75 2021

Prix membre : 59.40

Prix catalogue : 66.00