



**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Bandol Rosé

Bandol AOC

Domaine Tempier



**Région :** Provence, France.

**Appellation :** Bandol AOC.

**Domaine :** Domaine Tempier.

**Cépages :** 2% Carignan, 20% Cinsault, 28% Grenache Noir, 50% Mourvèdre

**Millésime :** 2024

**À déguster jusqu'en :** 2034

**Robe :** saumon, reflets orangés.

**Nez :** arômes fumés et d'air marin qui ont besoin de s'oxygéner, pour révéler des notes de framboise, de pamplemousse pressé et d'écorce d'orange, avec une pointe de cynorrhodon.

**Bouche :** beaucoup de matière, de texture aussi, agrumes, petits fruits rouges avec une pincée de poivre noir. Long final d'amande grillée et de zeste de pamplemousse.

**Conclusion :** impressionnant de profondeur, un rosé de contemplation à carafes et laisser s'épanouir !

**Service :** servir à 10°C. Sardines marinées, filet de cabillaud à la purée d'olive.

Le Domaine Tempier est un fleuron de l'appellation Bandol. Grand vin de gastronomie, leur rosé fait partie des meilleurs du monde.

Contrairement aux habitudes de boire les rosés jeunes, celui de Tempier peut se garder plus de 10 ans. Sa dégustation est une expérience à tenter au moins une fois!

**Teneur en alcool :** 13%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 12x75 cl

**Réf. :** 90257 75 2024 **Prix membre :** 32.40

**Prix catalogue :** 36.15