

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 (Garnacha Tinta), 50% Mourvèdre

Millésime : 2025

À déguster jusqu'en : 2035

Robe : saumon, reflets orangés.

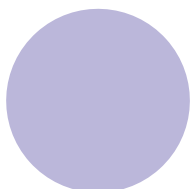
Nez : arômes fumés et d'air marin qui ont besoin de s'oxygéner, pour révéler des notes de framboise, de pamplemousse pressé et d'écorce d'orange, avec une pointe de cynorrhodon.

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 carafer et laisser s'épanouir !

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

Scannez
pour plus
d'infos



Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90257 75 2025