

## Bandol 2022 Rouge

### DOMEIN

Jean-Philippe Fourney, chef de culture ('wijngaardchef') op het beroemde wijngoed Tempier, bouwt parallel aan zijn eigen Domaine de Baraveou in Bandol. Een idealistisch project, want voordat hij kon starten, moest hij eerst een complete heuvel ontbossen, de oude terrassen herstructureren en vier hectare mourvèdre en grenache planten om ze vervolgens biologisch-dynamisch te cultiveren. Al dat harde werk betaalt zich echter terug: zijn wijnen schoten onmiddellijk naar de top van de appellation en stijgen alsmaar hoger.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Diep donkerrood. Breed en rijk in expressie: garrigue, kreupelhout, rood fruit. Mint. Volumineuze aanzet oftewel elegante krachtpatser. Materie. Concentratie. Verfijning. Sappige en krachtige tannines. Fruit en intense kruidigheid. Zeer veel lengte. Het kanon van de appellation!!

### DRUIVENRAS

95% Mourvedre, 5% Cinsault

### GASTRONOMIE

Hertenmedaillons. Ragout van everzwijn. Kalfsniertjes in Portsaus. Lamstajine met abrikozen. Steak met Roquefortsaus.



**BEWAARTERMIJN** 2027-2037

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Provence

**DOMEIN** Domaine Baraveou

**ALCOHOL** 13,55%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk