

Bandol 2023 Rosé

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

Dit is niet zomaar een rosé – dit is een krachtige, gastronomische wijn vol verfijnde elegantie. Wat 'm zo bijzonder maakt, is z'n enorme gelaagdheid met tonen van rijpe perzik, wilde aardbei, roze grapefruit en Provençalse kruiden. Ook hints van witte peper, tijm, munt en zeezout. Sappig en vol in de mond, met een heerlijke minerale frisheid en 'n lange, kruidige afdronk. Perfecte balans tussen kracht en frisheid.

DRUIVENRAS

50% Mourvedre, 43% Cinsault, 15% Grenache

GASTRONOMIE

Een rosé met karakter en klasse, die moeiteloos een zomerse borrel én een uitgebreid diner aankan. Gegrilde zeebaars met citroen en venkel. Garnalen met knoflook en kruiden. Rijpe schapenkazen. Kalfsvlees met romige saus.



BEWAARTERMIJN 2024-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2023

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Provence

DOMEIN Domaine Baraveou

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant