

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

Zalmroze kleur met licht oranje schijnsel. Aantrekkelijk aroma in de neus. Delicate en expressieve neus met voornamelijk wijngaardfruit, clementine en exotisch fruit. Licht mineraal accent. Krachtige en elegante aanzet in de mond. Perziken en kruiden. Rondheid en dikte. Druiven. Ziltige accenten benadrukken het minerale karakter. Indrukwekkende lange afdronk met voldoende frisheid. Uitnodigende en zeer goed drinkbare rose!

DRUIVENRAS

50% Mourvedre, 43% Cinsault, 15% Grenache

GASTRONOMIE

Aperitief. Zomerse salade. Gazpacho. Gegrilde gamba's. Bouillabaisse. Carpaccio van eend. Kabeljauwrug met chorizo. Gegrilde dorade. Kip met Provençaalse kruiden.



BEWAARTERMIJN 2024-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2023

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Provence

DOMEIN Domaine Baraveou

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant