



SAUTER
WIJNEN



Domaine Tempier Rosé 2024 Bandol AOC

Kleur

Fraai oud- tot zalmroze met een intense roségouden schakering.

Neus

Opvallend hoe expressief jaargang 2024 al is in deze prille fase. Wellicht zelfs wat uitbundiger dan voorgaande jaren. Volop bladkruiden (dragon, kervel, basilicum), maar ook bloedperzik, zest van de Valencia-sinaasappel en ingelegde citroen. Ook de voor Tempier zo kenmerkende mineraliteit (petrichor, geur na een mals buitje) is in deze jaargang present. Ondanks de complexiteit ademt de wijn een koele frisheid. We blijven 'm volgen de komende maanden (wie weet: jaren!), want we weten uit ervaring wat voor een sensationele ontwikkeling deze rosé mee zal maken.

Smaak

Wat een dijk van een aanzet! Compleet mondvullend (sans gêne!) zonder ook maar enig moment zwaarlijvig over te komen. Ragfijne, delicate zuren enerzijds, een explosieve smaakkracht anderzijds. Geen proever (m/v) zal dit als zwaar ervaren, maar dat er sprake is van een grote mate van smaakintensiteit zal niemand ontkennen. Uiterst solide structuur; er is hier gewoon sprake van een zekere mate van tannines. Ferme, 'streng' en beklijvende rosé met goed gedoseerd fruit en een lange finale met een opvallend bittertje.

Bodem

De druiven zijn afkomstig van wijnstokken (gemiddelde leeftijd: 20 jaar) die verspreid staan aangeplant in verschillende wijngaarden. Er is dan ook geen sprake van één uniform bodemtype, maar van een breed scala aan bodemsamenstellingen. Wat al deze bodems gemeen hebben, is hun kalkrijke karakter: de ene wijngaard bevat meer klei, terwijl een andere juist bestaat uit gresachtige kalksteen uit het Santonien.

Vinificatie

Korte schilnweking en aansluitend vergisting en rijping op betonnen en RVS-cuves. De wijn rust na vergisting 6-8 maanden alvorens de botteling plaatsvindt.

Culinair

Een hemels aperitief, maar ook als maaltijdbegeleider natuurlijk groots. Formidabel bij kreeft of langoustine met een lobbige mayonaise, maar ook bij bouillabaise of brandade de Morue. Het is niet geheel toevallig dat die laatste twee volop worden geserveerd in en om Bandol.

Druif/Druiven

50% Mourvèdre, Grenache en Cinsault.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75