

# BANDOL 2020

## « LA MIGOUA »

### Domaine Tempier



**Situation** : Propriété de la famille Tempier depuis 1834, le vignoble est situé au cœur de l'Appellation Bandol. Les 38 hectares du domaine Tempier s'étagent sur plusieurs parcelles - entre mer et pentes escarpées inondées de lumière. Ici, on vit, comme depuis toujours au rythme des saisons, des travaux de vignes, des vendanges... Constitué d'une mosaïque de terroirs et dirigé aujourd'hui par Daniel Ravier, le domaine Tempier se hisse désormais au sommet des plus grandes expressions provençales.

**Encépagement** : Mourvèdre 50 %, Grenache 20% Cinsault 26% et Syrah 4%.

**Terroir** : Argilo-calcaire. 6 Ha sur la commune de Beausset-Vieux

**Température de Service** : 15 à 16°C. Carafage 2h avant service.

**Potentiel de Garde** : 2025 à 2035

**Observations** : Le nez, sauvage et intense, s'exprime superbement sur des effluves d'épices et de réglisse. La bouche offre une palette de fruits noirs (cerise burlat, crème de cassis, mûre) qui se mêlent aux pointes chocolatées et aux notes d'épices douces ; le tout sur un support délicatement boisé. L'attaque, d'une grande personnalité, est riche, avec des tanins extrêmement fins. La finale, tout en finesse, est persistante et dévoile tous les charmes de ce vin ensoleillé : savoureuses notes de mûre, réglisse, thym et laurier sauvage.

**Quelques accords** : Canette aux olives noires, Filet de taureau et Bonotte de Noirmoutier aux truffes, Lièvre à la royale ...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)