

# BANDOL 2020

## « CABASSAOU »

# Domaine Tempier



**Situation** : Propriété de la famille Tempier, puis Peyraud 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 95 %, Syrah 4% et Cinsault 1%

**Terroir** : Argilo-calcaire. Petite parcelle située plein sud en bas du coteau de la Tourtine, abritée du mistral. Bénéficie du vent solaire pendant les journées d'été. Maturité exceptionnelle du Mourvèdre grâce au micro climat.

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

**Potentiel de Garde** : 2028 à 2040.

**Observations** : Drapé dans sa robe noir foncé, couleur encre, le vin ne s'exprimera qu'après un vieillissement de plusieurs années. Le nez est sauvage et concentré, se dévoilant dans les registres du cuir, des fruits noirs et des épices. La bouche retranscrit à merveille la puissance et la complexité du mourvèdre. Avec des tanins fermes durant la jeunesse mais laissant apercevoir son potentiel, cette cuvée Cabassaou saura montrer aux personnes patientes l'incroyable expression de ce grand terroir provençal qu'est Bandol.



**Quelques accords** : Civet de marcassin, Lièvre à la royale, Gardianne provençale...