

Cuvée Classique Blanc

Domaine Tempier

Región y Denominación

Provence, Bandol

Uva

Clairette (60%), Ugni blanc (30%), y mezcla de Rolle, Bourboulenc y Marsanne

Producción

1.6H - 9,000 botellas

Cultivo

Viticultura biodinámica, trabajo parcelar y vendimia manual.

Filosofía

Hablar de la denominación Bandol sin asociar Domaine Tempier es imposible. Lucien y Lulu Peyraud se hicieron cargo del Domaine en 1940 y se dieron cuenta del tesoro que poseían: vides viejas de Mourvèdre pre-phyloxericos. En 1941 nació la apelación Bandol con criterios exigentes, gracias al impulso de Lucien.

Estilo

En 2016 la bodega compra el Domaine de la Laidière y sus 18 hectáreas orientadas al este, ubicado a 300 metros de altitud. Es un terruño histórico considerado la referencia para Bandol en la producción de blancos y rosados. Su suelo está compuesto mayormente por margas arenosas del Santonien.

El vino desarrolla notas frescas cítricas y de flores blancas.

Se recomienda tomar entre 1 a 5 años de guarda.

Aunque una crianza mucho más prolongada, puede evolucionar hacia aromas más melosos y marinos.



CLIMATS

