



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Bandol

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Mourvedre,
Grenache, Cinsault

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Rosévin

Domaine de Terrebrune

Domaine de Terrebrune, Bandol Rosé 2023

Bandols claim to fame er ofte de fremragende roséer. Og selvom Terrebrune er lige så kendt for deres rødvine, hører deres rosé konstant til områdets bedste. Vinen består af 50% Saignee (åreladning af husets røde Bandol) og 50% direkte presning. Lang og kølig gæring af mosten giver aromatik og dybde, mens husets mineralske og friske karakter bibeholdes. Efter gæringen lagrer vinen i 6-8 måneder på ståltank, inden vinen flaskes. **"En provencalsk aristokrat: knejsende, stolt og mandhaftig. Den leverer sin store, kalkede kraft med en besnærende og uanstrengt præcision. Mourvèdre er kongen her – også i dette storladne blend fra et pittoresk kystlandskab – suppleret af grenache og cinsault. Druerne er dyrket økologisk på de helt særlige rødbrune kalkstensjorde ned mod Middelhavet, der giver denne ærkeklassiske vin sin uforlignelige, saltholdige, faste struktur. Næsen har en flot dybde og en kompleks stenfrugtskarakter med toner af hvid te med citrus, sød grapefrugt, garrigue, lakridsrod og confiteret nektarin helt uden sukret sødme. Smagen besidder al den frugtige substans, varme, finkornede tekstur og længde, som en stor Bandol-rosé skal have. Der er sågar hvid peber og tørret appelsinblomst i den stringente, herligt stramme, salte finale. Det er ren Provence-essens, som vil være fantastisk at smage med 5-10 år på bagen, men allerede nu bider den skeer med selv tunge, komplekse retter. En tidløs og karakterstærk rosé. Fire en halv stjerne."** 93p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten juli 2026 **"Terrebrune Bandol Rosé 2023 er rosé til dig, der gerne vil have, at der sker noget mere end "jordbær og solskin". Den har stadig den lyse Provence-venlighed, men under overfladen ligger der mere dybde og en saltet, struktureret fornemmelse, som gør den rigtig spændende ved bordet. Duften går i retning af fersken og citrus, og så kommer der urter og en te-agtig nuance, der gør udtrykket mere voksent og lidt mere... Bandol. Terrebrune Bandol Rosé 2023 er kort sagt rosé med seriositet, uden at den bliver stiv i det. Den har både friskhed og struktur, og den minder én om, at rosé godt må være mere end en sommerpause. Hvis du vil have en flaske, der kan løfte både grill og gode samtaler, er den her et ret stærkt kort."** 92p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu **"Det her er rigtig rosé... Betydeligt over standard Provence"** René Langdal, Gastro/Vin for begyndere **"The 2023 Bandol Rosé from Domaine Terrebrune exhales aromas of spices, grapefruit, pomegranate, red berries and rose petals, followed by a medium to full-bodied, supple and enveloping, tense and crystalline palate with a long, delicate and mouthwatering finish. This is a perfumed, refined Bandol rosé."** 93p. Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

"Et monument i Provence" så kort beskriver verdens bedste sommelier og vinskribent Olivier Poussier ejendommen Terrebrune i Bandol.

Terrebrune har i mange år været regnet for et af Provences absolut mest ikoniske vinhuse. Placeret på en undergrund af 220 millioner år gammel kalksten, frembringer vinhuset nogle af Bandols allerbedste vine, i en unik og personlig stil.

Den unikke stil skyldes til dels det kalkstensholdige grundfjeld, og en brun, leret topjord. Dels vinmarkernes kystnære placering, der giver Mistralen gode forhold for

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

at køle vinmarkerne ned, og give vinene en mere frisk og næsten saltagtig koncentration, end mange af området andre vinhuse.

Vinhusets stil er med andre ord meget tilgængelig selv som ung, med mere friskhed og elegance, og det gælder for alle tre farver, hvid, rosé og rød.

Domainet ejes og drives i dag af Reynald Delille, der er søn af grundlæggeren, samt hans forretningspartner Jean d'Arthuys. Siden starten i 1960-erne har domainet haft fokus på bæredygtig produktion. Alt markarbejde udføres med håndkraft eller hestetrukken plov, og der bruges ingen sprøjtegifte eller kunstgødning. Kun naturlige processer i både mark og kælder. I vinterhalvåret græsser får og geder i vinmarkerne og fungerer som naturlige ukrudtsbekæmpere. Alle vinene er naturligvis økologisk certificerede.

Vinene er som sagt kendetegnet ved en stor friskhed og et lækkert saltagtigt element på grund af den nære beliggenhed til Middelhavet. Dog er det ikke på bekostning af lagringsværdigheden, både husets rosé- og rødvine er meget lagringsværdige, og man kan til stadighed købe ældre årgange hos vinhuset, som har været opbevaret perfekt lige ind til frigivelsen.