

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : Dom. TEMPIER, Bandol

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

26/02/2018

Aantal proevers : 7

1. Dom. Tempier, Cuvée Classique 2004 (14 %) 21 €

Druiven:	70-75% Mourvèdre, 14-16% Grenache, 8-9% Cinsault, 2-3% Carignan.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Helder. Lichte evolutie. Gemiddelde concentratie.	A	1
Geur :	Fruitig. Zwart steenfruit. Vanille, chocolade.	B+	6
		B	
Smaak :	Vlezige aanzet van rood fruit. Rijpe braambessen, beetje munt. Goed verweven tannines. Licht bittertje in finale. Lange afdrank.	C	

2. Dom. Tempier, Cuvée Classique 2001 (15 %) 21 €

Druiven:	70-75% Mourvèdre, 14-16% Grenache, 8-9% Cinsault, 2-3% Carignan.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Lichte veroudering.	A	6
Geur :	Diep rood fruit, bessen, kruiden, drop, vanille.	B+	1
		B	
Smaak :	Rood fruit in aanzet en kruidigheid. Smaak congruent met neus. Munt, bittertje in finale. Fijner verweven tannines en mooiere zuurtjes dan wijn 1.	C	

3. Dom. Tempier, La Tourtine 2005 (14,5 %) 29 €

Druiven:	80 % Mourvèdre, 10 % Grenache, 10 % Cinsault.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Evolutie.	A	7
Geur :	Voor walsen: licht tertiaire toetsen. Na walsen: zeer complexe neus van rood fruit (frambozen, aardbeien), poepegatjes, kruidigheid, gebrande toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, elegante aanzet van rijp, rood fruit (frambozen, aardbeien). Zeer goed in balans. Wat kruidigheid in finale. Mooie finale en lengte.	C	

4. Dom. Tempier, La Migoua 2005 (14,5 %) 29 €

Druiven:	50 % Mourvèdre, 20 % Grenache, 26-28 % Cinsault, 2-4 % Syrah.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Evolutie.	A	7
Geur :	Rijp, rood fruit, gevolgd door zoetigheden, kruidigheid, munt, farmacietoets.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rijp, rood fruit. Vlezig, krachtig met mooi verweven tannines. Is steviger van structuur.	C	

5. Dom. Tempier, Cabassaou 2005 (14,5 %) 44 €

Druiven:	95 % Mourvèdre, 1 % Cinsault, 4 % Syrah.	AA	1
Visueel:	Kersenrood. Lichte evolutie. Gemiddelde tot iets diepere concentratie.	A	6
Geur :	Zeer mooie, open neus van rijp, zwart fruit, zwarte bessen.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, stevige aanzet van rijp, zwart fruit. Krachtig en vlezig in evolutie met mooi verweven, krachtige tannines. Lange afdronk.	C	

6. Dom. Tempier, La Tourtine 2001 (15 %) 30 €

Druiven:	80 % Mourvèdre, 10 % Grenache, 10 % Cinsault.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Weinig of geen evolutie.	A	6
Geur :	Rood steenfruit, frambozen. Kruidig.	B+	1
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rijp, rood fruit. Stevige tannines. Krieken op jenever in finale. Lange afdronk. Alcoholgehalte valt hier wat op in finale.	C	

7. Dom. Tempier, La Migoua 2001 (15 %) 30 €

Druiven:	50 % Mourvèdre, 20 % Grenache, 26-28 % Cinsault, 2-4 % Syrah.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Lichte evolutie.	A	7
Geur :	Rood fruit, frambozen, jeneverbessen. Kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rood fruit en vijgen. Veel aardse toetsen en humus. Lange afdronk. Is strakker van structuur.	C	

8. Dom. Tempier, Cabassaou 2001 (15 %) 49 €

Druiven:	95 % Mourvèdre, 1 % Cinsault, 4 % Syrah.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Lichte evolutie.	A	7
Geur :	Complexe neus: rood en zwart fruit, animale toetsen, vijgen, peper, munt, chocolade.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rood en zwart fruit. Goed verweven tannines. Vijgen. Zwart fruit en kruiden in finale. Lange afdronk. Wijn cfr. Amarone.	C	