

# Les grands vins rouges de Bandol

## Dégustation du Jeudi 18 juin 2009

De nombreux adhérents nous ont suggéré de dénicher des bouteilles connues de réputation de tous les oenophiles mais rarement dégustées, ce que nous mettons en oeuvre avec cette dégustation où nous traiterons du vignoble de Bandol avec les bouteilles notamment du Domaine Tempier très difficiles à acquérir.

Les thèmes abordés : la notion d'éraflage pour la vendange (importance et pratiques), les choix dans l'élevage des vins, la part accordée au cépage mourvèdre, etc...

**Bandol La Cabassaou 2006 - Domaine Tempier**

**Bandol La Migoua 2006 - Domaine Tempier**

**Bandol La Tourtine 2006 - Domaine Tempier**

**Bandol Cuvée Spéciale 2004 - Lafran-Veyrolles**

**Bandol Cuvée Mourvégué 2003 - La Badiane**

**Pirate : Minervois Cuvée Dolium 2007 - Domaine Pierre Fil**

**Animation :** Marc MIANNAY

A retourner à Marie-Bernadette DULAU - 14, rue Béranger - 75003 Paris.

**Prix : 30 € pour les adhérents, 40€ pour les invités. 14 places.**

Une priorité est accordée aux membres du Comité de Dégustation avec un bon à valoir des tests Que Choisir.

Chèque à l'ordre de Culture et Goût. Date limite d'inscription : jeudi 11 juin 2009.

**Horaire :** 18 h 00 à 19 h 15 (précises)

**Lieu :** Café Verlet - 256, rue Saint-Honoré - 75001 Paris. M° Palais-Royal ou Pyramides.

**Précaution :** Vous munir de deux verres à dégustation.

