

DOMAINE DE
La Laidière
AOC BANDOL

BLANC 2012
A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

Clairette de Bellegarde en grande proportion
associée à l'Ugni Blanc

CULTURE

Rendements : 35 Hectolitres/hectare
Vendanges manuelles – Tri à la parcelle
Transport des raisins en caisse de 25 Kg
Réception par gravité

VINIFICATION – ÉLEVAGE

Égrappage puis pressurage direct
Débourbage
Fermentation entre 18 et 20° en cuve inox
Fermentation malo-lactique bloquée.

ANALYSE SENSORIELLE

Belle robe brillante aux reflets or. Ce vin exprime un nez fin et élégant, expressif : on y trouve des odeurs de fruits exotiques, fruits de la passion. Vin agréablement construit en bouche, où il déroule fraîcheur et plénitude avec de jolis arômes de pêche et de fruits frais.

Un vin de repas dont on apprécie l'équilibre, la douceur et la présence.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec des coquillages et crustacés, une bourride ou des poissons grillés. En accompagnement d'une marinade de filets de sardines, de pâtes fraîches au saumon, d'un carpaccio de loup mariné citron vert, de poissons en sauce ou beurre blanc, d'un fromage de chèvre ...

Température de service : de 8 à 10°

