

DOMAINE DE  
**La Loidière**  
AOC BANDOL

**ROSE 2013**  
**A.O.C. BANDOL**

## TERROIR

Sol Marno-sableux

## CÉPAGES

Mourvèdre en grande quantité associé aux Cinsaut et Grenache

## 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 pâle à la nuance pomélo/litchi. C'est un vin riche et expressif en nez, où dominant des senteurs fruitées de mandarine, melon, fraise et grenade. La bouche distille des arômes différenciés aux notes de réglisse, de fruits mûrs et de pomélos. Généreuse dès l'attaque et bien équilibrée, elle s'agrément de une belle vivacité qui rafraichit la sensation finale. Un vin complet à la forte personnalité.

## ACCORDS METS ET VINS

En apéritif et avec des spécialités aux senteurs provençales : soupe de poissons, bouillabaisse, une langouste des calanques ou les farcis. Il accompagnera superbement un pavé de saumon, du saumon fumé, toutes les recettes autour du saumon, un flan d'asperges au coulis et petits pois, une tourte aux morilles, un tournedos de lotte au jambon cru, un turbot sauté/rôti au beurre d'anchois, un médaillon de langoustine ou de homard au paprika, des gambas grillées au sel ou au wok à la citronnelle et à la menthe, des sushis, ...

Température de service : de 10 à 12°.

