

# Domaine de La Laidière

## ROUGE 2003 A.O.C. BANDOL

### TERROIR

Sol Marno-sableux

### CÉPAGES

85% Mourvèdre  
15% Cinsaut

### CULTURE

Rendements : 35 Hectolitres/hectare  
Vendanges manuelles  
Transport en caisse - Réception par gravité



### VINIFICATION - ÉLEVAGE

Égrappage à 100%  
Fermentation et macération pendant 21 jours en cuve inox  
Température contrôlée entre 25 et 30°  
Élevage en foudres de chêne pendant 18 mois  
Conservation des vins en cave climatisée après la mise en bouteille

### ANALYSE SENSORIELLE

Belle robe profonde aux reflets moirés. Nez expressif de réglisse et de garrigue (Thym, santoline) puis distille des odeurs plus profondes de cuir, de café et de torréfaction. En bouche, c'est un vin généreux et plein qui offre une belle caresse au palais, avec des tanins élégants et fondus et des senteurs variées où l'on retrouve des odeurs d'épices et de garrigues très présents. Un vin bien typé, à la fois racé et élégant.

### ACCORDS METS ET VINS

Pour accompagner les recettes où le vin rouge est en composition dans les sauces : Matelote, Coq au vin, Viandes rouges en sauce. Il sera en harmonie avec un baron d'agneau, gibelotte de lapin, un magret grillé aux aïelles, une côte de bœuf, ...

Température de service : de 16 à 18°.