

# Domaine de La Laidière

## ROUGE 2005 A.O.C. BANDOL

### TERROIR

Sol Marno-sableux

### CÉPAGES

70% Mourvèdre  
20 % Grenache - 10% 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. Nez expressif de réglisse, cassis. En bouche une attaque franche d'une belle intensité aux tanins fins. Un vin 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 airelles, une côte de bœuf.

Température de service : de 16 à 18°

