

DOMAINE DE  
**La Laidière**  
AOC BANDOL

**ROUGE 2005 'Cuvée Spéciale'**  
**A.O.C. BANDOL**

**TERROIR**

Sol Marno-sableux

**CÉPAGES**

Mourvèdre en grande quantité associé aux  
Grenache et Cinsaut

**CULTURE**

Rendements : 35 Hectolitres/hectare  
Vendanges manuelles – Tri à la parcelle  
Transport en caisse de 25 Kg  
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**

Robe noire profonde. Nez complexe de fruits noirs, de fruits à noyaux, confiture, avec des nuances de mousse et d'humus. C'est un vin riche, équilibré et élégant qui remplit bien le palais avec des tanins fins et aboutis. On retrouve en bouche ces notes aromatiques de fruits et de sous-bois et garrigues avec une belle typicité du Mourvèdre et une persistance remarquable.

**ACCORDS METS ET VINS**

Pour accompagner les recettes où le vin rouge est en composition dans les sauces :  
Matelote, Coq au vin, Civet de sanglier, Daube Provençale, Viandes rouges en sauce, ...

Température de service : de 16 à 18°

