

DOMAINE DE
La Laidière
AOC BANDOL

ROUGE 2006
A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

Mourvèdre en grande proportion associé aux Grenache et 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

Robe rubis intense avec de jolis reflets pourpres. Nez jeune de fruits noirs, mûres, avec des nuances de musc et de tabac blond. La bouche offre une texture élégante et flatteuse, avec des tanins encore jeunes mais qui s'enrobent déjà et lui confèrent volume et longueur. Un vin de caractère qui mérite d'attendre un peu.

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°