

DOMAINE DE
La Laidière
AOC BANDOL

**ROUGE 2008
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
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 soutenue et profonde aux reflets moirés. Nez intense et complexe aux caractères de fruits mûrs dominant, agrémentés de notes de sous bois et de grillé presque minérale. Vin à l'attaque fine et fondue, plutôt souple, qui prend toute sa dimension en milieu de bouche, avec une belle rondeur et des tanins jeunes mais fondus qui lui donnent de la profondeur, l'ensemble étant égayé de ses senteurs fruitées et boisées. Un vin déjà plaisant en jeunesse qui ne manque pas de longueur et d'expression.

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°