

DOMAINE DE
La Laidière
AOC BANDOL

**ROUGE 2010
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

Une robe pourpre profonde aux reflets violines. Nez de fruits noirs et d'épices. Une belle fraîcheur, des tanins enveloppants et fins à la belle corpulence. Une finale tout en longueur.

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°

