

DOMAINE DE  
**La Laidière**  
AOC BANDOL

**ROUGE 2011**  
**A.O.C. BANDOL**

## **TERROIR**

Sol Marno-sableux

## **CÉPAGES**

Mourvèdre en grande quantité  
Grenache - Cinsault

## **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 grenat soutenu, reflets pourpres. Nez agréable, fruits noirs mûrs, fines épices, présence minérale, boisé discret. Bouche puissante, poivrée, douce, corsée mais alerte, portée par une élégante structure. Belle exubérance provençale.

## **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°

