

Domaine de **La Laidière**

BLANC 2006 A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

60% Clairette de Bellegarde
40% Ugni Blanc

CULTURE

Rendements : 35 Hectolitres/hectare
Vendanges manuelles
Transport des raisins en caisse - Réception par gravité



VINIFICATION – ÉLEVAGE

Égrappage puis pressurage direct
Débourbage
Fermentation entre 18 et 20° en cuve inox
Fermentation malo-lactique bloquée

ANALYSE SENSORIELLE

Belle robe pâle et vive. Nez riche d'odeurs où l'on relève des caractères d'agrumes, d'épices, d'acacia et d'essence de pins. En bouche on retrouve les arômes de fruits exotiques. Il est plein, chaleureux et gourmand à l'attaque, puis agréablement relevé par des saveurs plus acides. Long, saveur intense, il laisse un agréable souvenir fruité.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec des coquillages et crustacés, une bourride ou des poissons grillés. En accompagnement d'une marinade de filets de sardines, de pâtes fraîches au saumon, d'un carpaccio de loup mariné citron vert, de poissons en sauce ou beurre blanc, d'un fromage de chèvre ...

Température de service : de 8 à 11°