

Domaine de Le Laidière

ROSE 2006 A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

75% Mourvèdre

15% Cinsaut

10% Grenache

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 saumon rosé avec de légers reflets cuivrés. Nez puissant, véritable panier de fruits rouges et jaunes, dominé par des odeurs de pamplemousse, de buis, de thuya. Bouche franche, fraîche et longue aux saveurs intense. L'on retrouve des arômes plus nuancés de pêches et d'agrumes. Très équilibré, il associe parfaitement volume, rondeur, fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif et avec des spécialités aux senteurs provençales: soupe de poissons, bouillabaisse, une langouste des calanques ou les farcis. Il accompagnera superbement un pavé de saumon, un flan d'asperges au coulis et petits pois, une tourte aux morilles et à la ciboulette, du saumon fumé,

Température de service : de 8 à 11°.

