

Domaine de **La Laidière**

ROUGE 1993 'Cuvée Spéciale' A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

80% Mourvèdre
10% Grenache
10% 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 pourpre aux reflets moirés. Ses effluves soutenues de sous-bois, de truffes et de fruits mûrs sont une invitation à la découverte.

En bouche il est enjôleur. Il manifeste ensuite toute sa typicité par des notes boisées bien spécifiques du cépage Mourvèdre et une belle structure bien constituée dont la finesse des tanins réjouit les papilles.

ACCORDS METS ET VINS

Pour accompagner les recettes où le vin rouge est en composition dans les sauces : Matelote, Coq au vin, Civet de sanglier, Daube Provençale, Viandes rouges en sauce, ...

Température de service : de 16 à 18°