

Domaine de La Laidière

ROUGE 2001 A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

70% Mourvèdre

15% Grenache

15% 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 sombre, profonde, pourpre avec des reflets moirés. Premières odeurs intenses, sauvages, de garrigue, d'épice et de musc. Après une légère aération le fruité prend le dessus avec des caractères de mûre et de cassis. Un vin généreux, plein et voluptueux, qui se laisse croquer. La chair est présente, les tanins sont fins et bien fondus. L'ensemble présente une belle longueur avec beaucoup d'arômes de bouche qui rappellent le terroir et le mourvèdre. Bien que déjà friand, il offre une belle perspective de maturation et de vieillissement.

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°.

