

Domaine de **La Laidière**

ROUGE 2002 A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

65% Mourvèdre
30% Grenache
5% 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 rubis intense et brillante avec de jolis reflets pourpres. Ce vin offre une belle expression aromatique avec des nuances riches de fruits noirs, de sous-bois et de café. En bouche il est d'abord souple puis chaleureux, bien enrobé avec des tanins fins et fondus. Équilibré, il est aussi long et finit sur des arômes fruités et boisés qui persistent durablement au palais. Un Bandol généreux, déjà mûr suffisamment complexe pour tenir de belles promesses.

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°.