

# Domaine de La Caidière

## **ROUGE 2004 A.O.C. BANDOL**

### **TERROIR**

Sol Marno-sableux

### **CÉPAGES**

75% Mourvèdre

15% Cinsaut

10% Grenache

### **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 d'un pourpre profond. Nez expressif où dominant des notes de fruits mûrs. Bouche volumineuse aux tanins fins et fondus. Un vin élégant avec de la tenue qui tapisse durablement les papilles.

### **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°.