

DOMAINE DE  
**La Laidière**  
AOC BANDOL

**BLANC 2010**  
**A.O.C. BANDOL**

## TERROIR

Sol Marno-sableux

## CÉPAGES

Clairette de Bellegarde en grande proportion  
associée à l'Ugni Blanc

## CULTURE

Rendements : 35 Hectolitres/hectare  
Vendanges manuelles – Tri à la parcelle  
Transport des raisins en caisse de 25 Kg  
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 brillante aux reflets or. Ce vin exprime un nez fin et élégant, expressif : on y trouve des odeurs de fruits exotiques, fruits de la passion avec de jolies effluves florales de jasmin et muguet. Vin agréablement construit en bouche, où il déroule fraîcheur et plénitude avec de jolis arômes de pêche et de fruits frais.  
Un vin de repas dont on apprécie l'équilibre, la douceur et la présence.

## ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec des coquillages et crustacés, une bourride ou des poissons grillés. En accompagnement d'une marinade de filets de sardines, de pâtes fraîches au saumon, d'un carpaccio de loup mariné citron vert, de poissons en sauce ou beurre blanc, d'un fromage de chèvre

Température de service : de 8 à 10°

