

DOMAINE DE
Le Laidière
AOC BANDOL

ROSE 2010
A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

Mourvèdre en grande quantité associé aux
Cinsaut et Grenache

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 pâle à la nuance pomélo/litchi. C'est un vin riche et expressif en nez, où dominant des senteurs fruitées de mandarine, melon, fraise et grenade. La bouche distille des arômes différenciés aux notes de réglisse, de fruits mûrs et de pomélos. Généreuse dès l'attaque et bien équilibrée, elle s'agrément d'une belle vivacité qui rafraîchit la sensation finale. Un vin complet à la forte personnalité.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif et avec des spécialités aux senteurs provençales : soupe de poissons, bouillabaisse, une langouste des calanques ou les farcis. Il accompagnera superbement un pavé de saumon, du saumon fumé, toutes les recettes autour du saumon, un flan d'asperges au coulis et petits pois, une tourte aux morilles, un tournedos de lotte au jambon cru, un turbot sauté/rôti au beurre d'anchois, un médaillon de langoustine ou de homard au paprika, des gambas grillées au sel ou au wok à la citronnelle et à la menthe, des sushis

Température de service : de 10 à 12°.

