

Domaine de La Laidière

ROUGE 1998 'Cuvée Spéciale' A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

98% Mourvèdre
Grenache et Cinsaut pour le reste

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 pourpre aux reflets moirés. Ses effluves soutenues de sous-bois, de truffes et de fruits mûrs sont une invitation à la découverte.

En bouche, il est d'abord charnu et enjôleur. Il manifeste ensuite toute sa typicité par des notes boisées bien spécifiques du cépage Mourvèdre et une structure rigoureuse et bien constituée dont la finesse des tanins réjouit les papilles.

ACCORDS METS ET VINS

Pour accompagner les recettes où le vin rouge est en composition dans les sauces : Matelote, Coq au vin, Civet de sanglier, Daube Provençale, Viandes rouges en sauce, ...

Température de service : de 16 à 18°

