

DOMAINE DE
La Laidière
AOC BANDOL

ROUGE 2005 'Cuvée Spéciale'
A.O.C. BANDOL

TERROIR

Sol Marno-sableux

CÉPAGES

Mourvèdre en grande quantité associé aux
Grenache et Cinsaut

CULTURE

Rendements : 35 Hectolitres/hectare
Vendanges manuelles – Tri à la parcelle
Transport en caisse de 25 Kg
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 noire profonde. Nez complexe de fruits noirs, de fruits à noyaux, confiture, avec des nuances de mousse et d'humus. C'est un vin riche, équilibré et élégant qui remplit bien le palais avec des tanins fins et aboutis. On retrouve en bouche ces notes aromatiques de fruits et de sous-bois et garrigues avec une belle typicité du Mourvèdre et une persistance remarquable.

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°

