

# Domaine de La Laidière Bandol rouge 2015



**Prix du produit :**

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2015

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

## **Description brève du produit :**

La Laidière a récemment été acquis par l'illustre Domaine Tempier dont quelques parcelles de sa cuvée "La Migua" sont presque voisines... Depuis 2016 ces jolis rouges ont été intégrés dans le Domaine Tempier.

Le millésime 2015 est à point en 2020, et pourra encore s'affiner pendant 5 ans dans une bonne cave. Un grand classique de Bandol à très bon prix pour accompagner les viandes en sauce ou grillées.

## **Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**  
Domaine de La Laidière Bandol rouge 2015

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR :** Sol Marno-sableux

---

**CÉPAGES :**

80 % Mourvèdre  
10% 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 :** Vin d'une robe rouge vif qui donne naissance à un bouquet riche et varié : fruits rouges, épices, légères notes boisées. Le palais se révèle dense, gras, rond « enveloppant » adossé à des tanins fins, il est égayé de senteur fruitées et de réglisses, ce vin déjà plaisant en jeunesse et agrémenté par une finale d'une belle fraîcheur.

**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, une gibelotte de lapin, un magret grillé aux aïelles, une côte de bœuf...

**Température de service :** de 16 à 18°