

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 CUVEES EN STOCK
Domaine de La Laidière Bandol rouge 2015

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERRAIN : 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 aïrelles, une côte de bœuf...

Température de service : de 16 à 18°