

## Domaine de la Laidière

Évenos

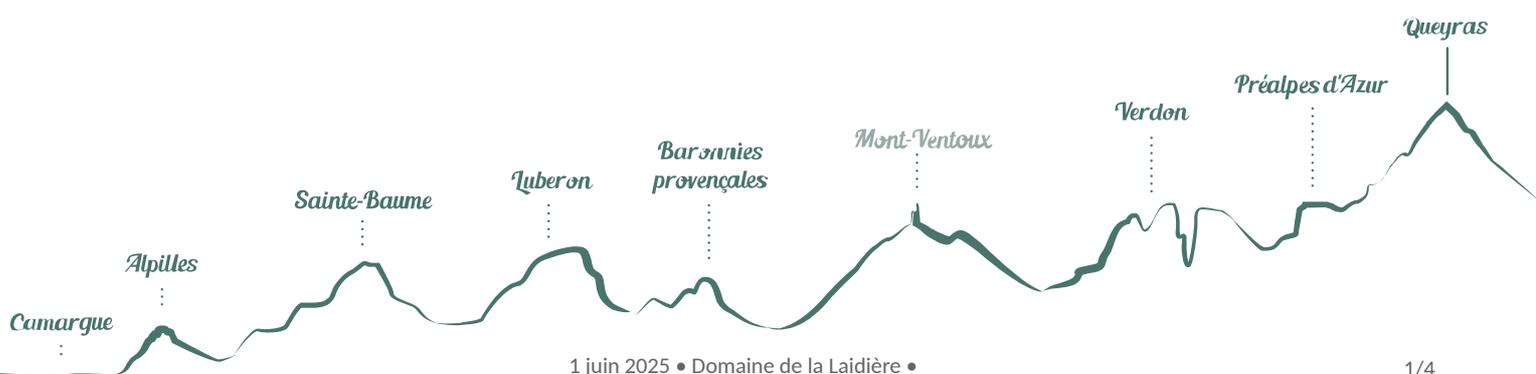


*La Famille ESTIENNE perpétue la tradition du Bandol depuis 4 générations ! Ici, la vigne a toujours été cultivée sur les restanques du Domaine.*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



# Description

Situé sur un terrain sédimentaire d'âge secondaire (crétacé supérieur, étage santonien), le sol à une nature marno-sableuse (Influence de la proximité du site classé des "Grès de Sainte Anne), c'est-à-dire qu'il est équilibré en argile, calcaire et silice, ce qui n'est pas le cas le plus fréquent en Provence. Ce terroir unique par la composition de son sol donne des vins tout en finesse. La maîtrise des rendements s'obtient à la fois par une taille courte, un ébourgeonnage sévère et une vendange en vert ou effruitage.

## LES VINS

\* Le vin rouge - Domaine de La Laidière

"Il est principalement issu du Mourvèdre (bouquet, corps, couleur), associé au Grenache (velours, souplesse) et Cinsaut (finesse). Vinifié en cuve inox, l'élevage est réalisé en foudre de chêne pendant 18 mois. De couleur grenat pourpre foncé, assez tannique dans sa jeunesse, il donne sa pleine mesure après quelques années de vieillissement.

- Fiches techniques\* : 2009, 2008, 2007, 2006, Cuvée spéciale 2005, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, Cuvée spéciale 1998, Cuvée spéciale 1997, Cuvée spéciale 1993".

\* Le vin rosé - Domaine de La Laidière

"Robe élégante, claire d'une belle finesse aromatique, il est souple mais sec, fruité et très long en bouche. Stimulant pour les papilles, ce vin de goutte est vinifié par pressurage direct issu d'un assemblage de Mourvèdre, Grenache et Cinsaut. Il vous apportera beaucoup de plaisir aussi bien dans sa jeunesse que quelques années après grâce à son potentiel de garde dû au cépage roi.

- Fiche technique\* : 2010, 2009, 2008, 2007, 2006".

\* Le vin blanc

"De couleur jaune pâle brillante, issu de Clairette de Bellegarde et d'Ugni blanc. Ce vin d'une grande originalité, composé de senteurs florales et fuitées dévoile toute sa puissance et sa complexité en bouche. Un bel équilibre entre le gras et la vivacité, une agréable sensation de fraîcheur persistante en finale.

- Fiche technique\* : 2010, 2009, 2008, 2007, 2006".

## VISITES ET DEGUSTATION

\* Dégustation

\* Dégustation payante : Formule pour les groupes. S'adresser directement au domaine.

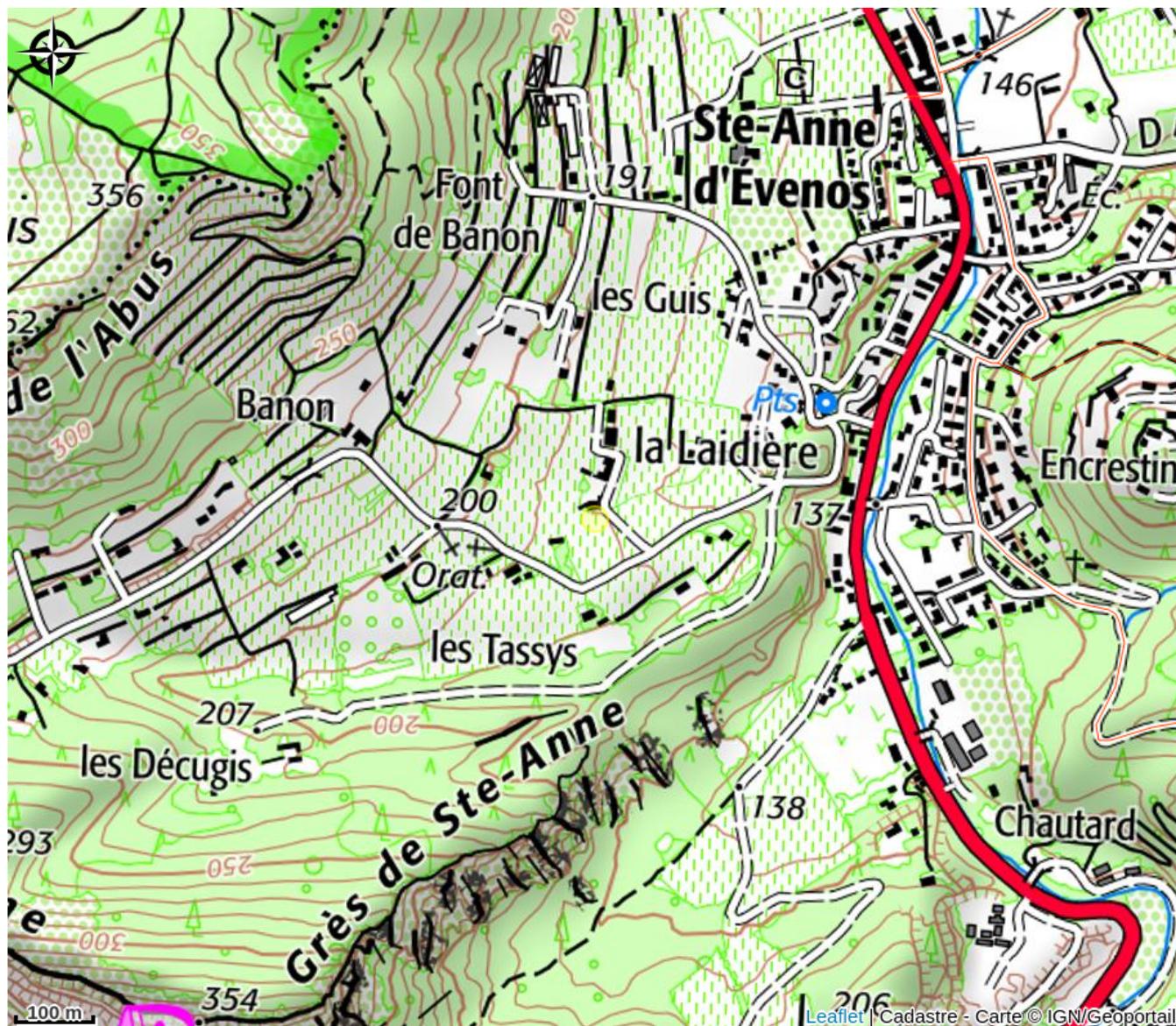
\* Vente de produits du terroir : Tapenade, miel...

\* Espace enfants (jeux de société, livres etc...)

\* Parking voiture : 5 places

\* Parking minibus : 1 place

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque

### Services:

Vente à la propriété

*Fiche mise à jour par Communauté d'agglomération Sud Sainte Baume le 23/07/2021*

## Contact

426, chemin de Font-Vive

Sainte-Anne d'Evenos

83330 Évenos

Tél. 04 98 03 65 75

[info@laidiere.com](mailto:info@laidiere.com)

<https://www.laidiere.com>