

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Rosée de Printemps

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un rosé subtil et intense, tout en gourmandise!



LE MILLÉSIME

2023

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

Grenache plantés dans des sols de «gravettes»

Syrah dans des sols "chauds"

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées de nuit pour conserver une température fraîche et obtenir une fermentation de qualité.

La vinification est adaptée à chaque cépage : une sélection particulière des vignes de Syrah est réalisée pour cette cuvée de rosé.

Les jus sont inertés par du CO2 récupéré pendant les fermentations, notamment lors des débourbages à basse température.

Les températures de fermentation sont contrôlées très régulièrement (entre 16 et 18°).

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache noir 30%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

A servir frais (entre 10 et 12°).

DÉGUSTATION

La robe est rose pâle.

Le nez exprime un cocktail de fruits mêlant la pêche, l'abricot et la fraise.

On trouve en bouche beaucoup de fraîcheur et de finesse, et une finale enrichie par des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

ACCORDS GOURMANDS

Sa structure permettra d'accompagner aussi bien un apéritif qu'un repas raffiné.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent



Domaine du Loou
83136 LA ROQUEBRUSSANNE
Tel. 04 94 86 94 97
www.domaineduloou.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

0E3C1F