

# 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