

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE



Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un vin tout en fraîcheur et élégance.

LE MILLÉSIME
2022

TERROIR
Sol argilo-calcaire et graveleux

À LA VIGNE
Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon.

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

VINIFICATION
Les soins apportés à sa vinification, macération pelliculaire, débourage, fermentation à basse température, permettent d'élaborer un vin sec et aromatique.

CÉPAGES
Rolle 90%, Sémillon 10%

12.5% VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Température de dégustation : 10 à 12°

DÉGUSTATION
La robe est jaune pâle aux reflets d'or.
Le nez est flatteur, évoquant les fruits exotiques. La bouche intense, sur les mêmes notes de fruits et d'agrumes, présente une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS
Accompagnera parfaitement un poisson grillé ou un fromage de chèvre.



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

1CMPIF