

# 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