

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Blanc Sous Bois

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Notre fameux blanc passé quelques mois en fût de chêne.

LE MILLÉSIME
2023

TERROIR
Sol argilo-calcaire et graveleux.
Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon.

VINIFICATION
Vinification et élevage en barrique.

CÉPAGES
Rolle 90%, Sémillon 10%

13 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Servir frais, entre 10° et 12°.

DÉGUSTATION
La robe est jaune pâle. Le nez est intense, dominé par la vanille.
Bouche élégante, associant des arômes vanillés et briochés à ceux de la poire et du coing.
Un vin riche et généreux.

ACCORDS GOURMANDS
A déguster sur un poisson cuisiné, une volaille, une viande blanche, ou un fromage doux.



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

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



1/1

1SPUAF