

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un vin élégant à l'équilibre remarquable.

PRÉSENTATION

La robe est jaune pâle aux reflets d'or.

Le nez est flatteur, évoquant les fruits exotiques, la banane et l'ananas.

La bouche est intense, tout en finesse, sur les mêmes notes de fruits.

LE MILLÉSIME

2021

TERROIR

Sol argilo-calcaire et graveleux

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Rolle 75%, Sémillon 25%

12.5% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon. ans

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 10 à 12°

ACCORDS GOURMANDS

Accompagnera parfaitement un poisson grillé ou un fromage de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

1 étoile 2021

Le Guide Hachette des Vins

