

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

La robe est claire, jaune paille. Un nez puissant de banane, de pamplemousse. La bouche est riche, gourmande, des arômes de poire, de mangue qui persistent dans le temps. Un vin élégant à l'équilibre remarquable.

LE MILLÉSIME

2020

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%

13% % 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 : 8 à 10°

ACCORDS GOURMANDS

Accompagnera des langoustines grillées

