

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts et soyeux.

La structure et la finesse du Rolle s'allient à merveille au gras et aux arômes de fruits du Sémillon.

Poire, banane compotée, agrumes (pamplemousse) se fondent pour donner une belle harmonie. Belle persistance.

LE MILLÉSIME

2016

TERROIR

Sol argilo-calcaire et graveleux

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Rolle 50%, Sémillon 50%

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

Ce vin, à consommer jeune, sera un complément flatteur pour coquillages et poissons. Il est surprenant avec des fromages de chèvre chauds.

