

# 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.

