

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.

PRÉSENTATION

La robe est jaune pâle. Le nez est intense et complexe, dominé par la cannelle et la vanille.

On retrouve en bouche ces arômes vanillés, ainsi que des notes de poire et de coing qui apportent une touche de fraîcheur ; belle finale d'amande douce.

Vin généreux et riche, remarquable d'équilibre.

LE MILLÉSIME

2020

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 80%, Sémillon 20%

ACCORDS GOURMANDS

L'avis du sommelier : à déguster sur un poisson cuisiné, une volaille, une viande blanche, ou un fromage doux.

