

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

La robe est claire, jaune pâle.

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

Nez intense d'agrumes, pamplemousse et coing.

La bouche est expressive avec des arômes de pêches blanches et d'ananas mûrs.

LE MILLÉSIME

2019

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 55%, Sémillon 45%

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

A servir sur un apéritif et des coquillages.

