

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Robe jaune paille très clair.

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

Le nez est fruité aux accents de poire avec des senteurs d'aubépine.

La bouche est sur le fruit mur, avec une persistance d'agrumes. Elle est généreuse, riche et tendre.

LE MILLÉSIME

2018

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 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

A servir éventuellement sur des coquilles Saint-Jacques au jus.

