

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Cuvée Vieilles Vignes

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Les vignes cinquantenaires donnent à ce vin maturité et puissance.



LE MILLÉSIME

2021

TERROIR

Sol argilo-calcaire, exposition sud sud-est pour les Mourvèdres. Sol graveleux pour les Grenaches.

À LA VIGNE

Vignes de 50 ans pour les Mourvèdres, 30 ans pour les Grenaches.

VINIFICATION

Nos rouges sont vinifiés d'abord par une macération préfermentaire à 15°. Il s'en suit soit une fermentation contrôlée à 24° pour un vin frais, soit une longue macération avec des températures plus élevées pour obtenir un vin plus structuré.

ÉLEVAGE

Elevage en barriques.

CÉPAGES

Mourvèdre 90%, Grenache noir 10%

13% % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est rouge aux reflets rubis.

Le nez est fin et élégant, sur des notes de cerise.

La bouche est riche, toute en volume. On y retrouve le fruit du nez ainsi que de jolies notes épicées. Un vin ample et séduisant.

ACCORDS GOURMANDS

A servir en accompagnement d'une côte de bœuf ou un filet de bœuf à la truffe fraîche.

