

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE



Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un vin frais et subtil

LE MILLÉSIME
2025

TERROIR
Sol argilo-calcaire et graveleux

À LA VIGNE
Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon.

VENDANGES
Les vendanges sont réalisées de nuit pour conserver une température fraîche et obtenir une fermentation de qualité.

VINIFICATION
Les soins apportés à sa vinification, macération pelliculaire, débourage, fermentation à basse température, permettent d'élaborer un vin sec et aromatique.

CÉPAGES
Rolle 90%, Sémillon 10%

12.5% VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Température de dégustation : 10 à 12°

POTENTIEL DE GARDE
2 à 3 ans

DÉGUSTATION
La robe est jaune pâle aux reflets d'or.
Le nez est complexe, évoquant les fruits exotiques et les fleurs. On note en bouche une attaque gourmande sur les mêmes fruits ainsi qu'une belle longueur mêlée d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS
Accompagnera parfaitement un poisson grillé ou un fromage de chèvre.

