

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Terres du Loou Rosé

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Terres du Loou rosé : l'ADN du Domaine.



LE MILLÉSIME

2023

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Origine : Grenache de 20 ans dans la gravette. Cinsault de 10 ans.

VENDANGES

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

VINIFICATION

La vinification est adaptée à chaque cépage.

Les jus sont inertés par du CO2 récupéré lors des fermentations.

Débourbages à basse température.

Les températures de fermentation sont contrôlées très régulièrement (entre 16 et 18°).

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 25%, Cinsault 10%

13% % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

A boire jeune, maximum 2 ans, à une température de 10-12°.

DÉGUSTATION

La robe est rose pâle aux reflets saumonés.

Le nez révèle de jolies notes fruitées et épicées,

La bouche est d'une rare complexité, associant les fruits blancs, les épices et les agrumes.

A la fois puissant et élégant, ce vin offre une belle fraîcheur aromatique en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Parfait sur une cuisine méditerranéenne, ou un carpaccio de poisson.



Domaine du Loou
83136 LA ROQUEBRUSSANNE
Tel. 04 94 86 94 97
www.domaineduloou.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

