

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Rosée de Printemps

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Les meilleures parcelles de Cinsault, Grenache et Syrah vendangées très tôt le matin ont donné son nom à ce rosé délicat.



PRÉSENTATION

La robe est bois de rose très clair
Le nez présente une note amylique.
La bouche est ronde, souple, sur le fruit rouge et la banane.
UN vin bien équilibré, flatteur et gourmand.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.
Grenache plantés dans des sols de «gravettes»
Cinsault et Syrah dans des sols "chauds"

VINIFICATION

Vinification par macération pelliculaire à basse température.

CÉPAGES

Syrah 60%, Grenache noir 40%

DÉGUSTATION

A boire dans l'année, à une température de 10-12°.

ACCORDS GOURMANDS

Sur un pavé de thon rouge mariné aux agrumes, par exemple.

