

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 de marbre rose, claire et lumineuse. Le nez, d'une belle intensité, présente des notes amyliques. La bouche est ronde, souple, profonde et fraîche; on y retrouve ces arômes de bonbon anglais, la pêche, la fraise et l'abricot. Bel équilibre dans ce vin de repas.

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 50%, Grenache noir 40%, Cinsault 10%

DÉGUSTATION

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

ACCORDS GOURMANDS

Sur un filet de Saint-pierre, sauce aux épices.

