

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
2025

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% **12.5% 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 des notes fruitées et épicées,
La bouche présente un joli cocktail d'épices, de fruits exotiques et d'agrumes, suivi d'une note minérale en finale.
Un vin harmonieux, élégant et aérien.

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

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Cuisine du monde, Poissons, Viandes blanches



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

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



1/1

PKZ32F