

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Cuvée Capucine

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

"Un rouge racé, fin et savoureux..."

LE MILLÉSIME

2020

TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux exposés Sud-Est.

VINIFICATION

Nos rouges sont vinifiés d'abord par une macération préfermentaire à 15°. Il s'en suit soit une fermentation contrôlée à 24° pour un vin frais, soit une longue macération avec des températures plus élevées pour obtenir un vin plus structuré.

ÉLEVAGE

Elevage en barriques.

CÉPAGES

Syrah 80%, Cabernet sauvignon 20%

13% % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre. Nez est franc autour de la cerise et du cassis avec une légère note épicée. La bouche est gourmande et fondue, on y retrouve les mêmes arômes intenses de fruits rouges. Les tanins sont bien équilibrés. Un vin solide et complexe.

ACCORDS GOURMANDS

Sa belle présence en bouche lui permet d'accompagner facilement une viande mijotée en cocotte.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

"Médaille d'Or Concours 2022"

Concours des vins de Provence 2021 - Médaille d'or

