

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Rosée de Printemps

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

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

PRÉSENTATION

La robe est bois de rose très pâle. Le nez présente des notes de bonbon anglais, de fruits rouges et de litchi. En bouche ces arômes acidulés se mêlent à l'intensité des fruits (la fraise, la framboise, et la banane).

Un vin séduisant et équilibré.

LE MILLÉSIME

2020

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

Grenache plantés dans des sols de «gravettes»

Syrah dans des sols "chauds"

VINIFICATION

Vinification par macération pelliculaire à basse température.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 35%

12.50 % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

A boire frais, à une température de 10-12°.

ACCORDS GOURMANDS

Sa structure permettra d'accompagner aussi bien un apéritif qu'un repas raffiné. A servir sur un poisson mariné, ou un risotto de gambas.

