

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Robe jaune clair.

La structure et la finesse du Rolle s'allient à merveille au gras et aux arômes de fruits du Sémillon.

Le nez est intense d'agrumes, de pamplemousse.

La bouche est fruitée, ample, souple aux accents de poire, de fruits exotiques. Un bel équilibre dans ce vin.

LE MILLÉSIME

2017

TERROIR

Sol argilo-calcaire et graveleux

VINIFICATION

Les soins apportés à sa vinification, macération pelliculaire, débourage, fermentation à basse température, permettent d'élaborer un vin sec et aromatique.

CÉPAGES

Rolle 50%, Sémillon 50%

13% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon. ans

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 8 à 10°

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin, à consommer jeune, sera un complément flatteur pour coquillages et poissons. Il est surprenant avec des fromages de chèvre chauds.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Concours Général Agricole de Paris - Or



Concours des Vins de Provence - Médaille OR 2018

