

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Terres du Loou Rosé

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Robe claire, saumonée.

Le nez est sur le fruit (pêche, abricot, fraise).

La bouche est délicatement thiolée avec des notes de pêche de vigne.

Ce vin, à la fois léger et persistant, laisse au final une sensation de fraîcheur intense.

LE MILLÉSIME

2017

TERROIR

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinifié par macération pelliculaire ou la chaîne du froid est utilisée jusqu'à la fermentation.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hl/ha hL/ha

12,5% VOL.

DÉGUSTATION

A boire jeune, maximum 2 ans, à une température de 10-12°.

ACCORDS GOURMANDS

Conseillé avec les poissons et les crustacés.

Par exemple : filet de Saint-Pierre, sauce vierge.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Concours Général Agricole 2018 Médaille d'argent



Concours des Vins de Provence - Médaille OR 2018

