

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE



Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un vin tout en fraîcheur et élégance.

LE MILLÉSIME

2023

TERROIR

Sol argilo-calcaire et graveleux

À LA VIGNE

Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon.

VENDANGES

Les vendanges sont réalisées de nuit pour conserver une température fraîche et obtenir une fermentation de qualité.

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Rolle 60%, Sémillon 40%

13% % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de dégustation : 10 à 12°

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets d'or.

Le nez est complexe, évoquant les fruits exotiques et les épices.

On note en bouche une attaque gourmande, sur les mêmes notes de fruits, ainsi qu'une belle longueur mêlée d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagnera parfaitement un poisson grillé ou un fromage de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent



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

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



1/1

X1KMLF