

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, débourbage, 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