

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

2022

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 90%, Sémillon 10%

12.5% VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de dégustation : 10 à 12°

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets d'or.

Le nez est flatteur, évoquant les fruits exotiques. La bouche intense, sur les mêmes notes de fruits et d'agrumes, présente une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagnera parfaitement un poisson grillé ou un fromage de chèvre.



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.

