

DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE

Cuvée Clémence

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un vin équilibré et élégant

LE MILLÉSIME

2020

TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux exposés Sud-Est.

VINIFICATION

Nos rouges sont vinifiés d'abord par une macération préfermentaire à 15°. Il s'en suit soit une fermentation contrôlée à 24° pour un vin frais, soit une longue macération avec des températures plus élevées pour obtenir un vin plus structuré.

ÉLEVAGE

Elevage en barriques.

CÉPAGES

Syrah 70%, Cabernet sauvignon 20%,
Grenache noir 10%

13% % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est pourpre,

Le nez est franc, boisé, avec des notes d'épices.

La bouche est profonde, grasse et structurée. On y retrouve les notes de petits fruits noirs (mûre, cassis) avec un final cacaoté. Bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Sa complexité et sa présence en bouche permettrons d'accompagner un foie gras poêlé, par exemple.



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

9H6D1F