



Terres du Loou Rouge

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Un vin frais et gouleyant qui s'inscrit dans l'air du temps...

LE MILLÉSIME

2020

TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux pour les Syrah.

À LA VIGNE

Vignes de 15 ans en Syrah, de 20 ans en Grenache et Cabernet Sauvignon.

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.

CÉPAGES

Syrah 60%, Cabernet sauvignon 20%, Grenache noir 20%

13% % VOI

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est dense, violet soutenu. Le nez exprime les petits fruits noirs La bouche reste sur les fruits (mûre,myrtilles) avec des tanins un peu fermés mais nobles Un bel équilibre pour ce vin frais et gouleyant qui peut se consommer agréablement l'été.

ACCORDS GOURMANDS

Sa présence en bouche lui permet d'accompagner favorablement une viande grillée au barbecue.





