

# DOMAINE DU LOOU

VIN DE PROVENCE



## Blanc Sous Bois

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

*Notre fameux blanc passé quelques mois en fût de chêne.*

### LE MILLÉSIME

2022

### TERROIR

Sol argilo-calcaire et graveleux.  
Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon.

### VINIFICATION

Vinification et élevage en barrique.

### CÉPAGES

Rolle 90%, Sémillon 10%

### 12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Servir frais, entre 10° et 12°.

### DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle. Le nez est intense, dominé par la vanille.  
On retrouve en bouche ces arômes vanillés et épicés, ainsi que des notes de poire et de coing qui apportent une touche de fraîcheur.  
Un vin riche et généreux.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster sur un poisson cuisiné, une volaille, une viande blanche, ou un fromage doux.



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.

