DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUYLOUBIER

VOL DE NUIT ROSÉ 2024

CÔTES DE PROVENCE AOP

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE FR-BIO-01 Agriculture France

CÉPAGES
Grenache 63% - Syrah 24% - Vermentino 11% - Clairette 2%

TYPE DE VINIFICATION
Pressurage direct.

ELEVAGE
Sur lies fines.

DÉGUSTATION
La robe est de couleur pétale de rose, brillante aux quelques reflets dorés.
Au nez, ce sont les fruits rouges et blancs qui dominent ainsi que les arômes délicats de fleurs blanches et de roses.
La bouche est tendre et gourmande, bien équilibrée, toute en finesse, sur des flaveurs de fruits blancs avec une belle vivacité.
Un très beau vin à apprécier dès l'apéritif.

A BOIRE
Un vin frais et délicat, à boire sur 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN
Apéritif, gambas ou filets de rougets au fenouil, grillades…

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 à 12°.

DOMAINE LE LOUP BLEU

Famille DUBOIS
Vignerons récoltants

www.le-loup-bleu.com
contact@le-loup-bleu.com
+33.7.72.55.91.31.
Piconin - 13114 Puyloubier - France