DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUYLOUBIER

CLAIR DE LUNE ROUGE 2025

IGP Méditerranée

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CÉPAGES
Syrah 85%, Rolle 15%.

TYPE DE VINIFICATION
Egrappage et foulage léger, levurage, fermentation cuve inox avec un remontage léger, cuvaison courte de 6 jours, décuvage.

ELEVAGE
En cuve inox pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur rouge violacée.

Au nez, ce sont les fruits rouges et noirs qui dominent (cerise, fraise, mûre). Des nuances florales (violette) et épicées (poivre, girofle) complexifient un peu l'ensemble.

La bouche est très fraîche, souple, veloutée, sur le fruit, gouleyante à souhait.

La finale suave est assez longue, sans tanins.

Un vrai jus de fruits à boire un peu frais !

A BOIRE

Un vin fruité à boire sur 3 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Dès l'apéritif ou sur des viandes grillées, des petits farçis….

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°.

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