



DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUYLOUBIER

VOL DE NUIT BLANC 2025

CÔTES DE PROVENCE AOP



CÉPAGES

Rolle 90%, Clairette 10%.

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines en cuve inox.

DÉGUSTATION

La robe est d'une jolie couleur jaune pâle.

Le nez est complexe et généreux, sur de belles notes d'agrumes frais et confits.

La bouche est pleine, riche et puissante, avec une grande finesse et une élégance typiques du terroir de Sainte-Victoire.

La finale est longue, toute en fraîcheur, sur des saveurs d'agrumes fraîchement pressés.

Équilibre et intensité, élégance et typicité, sont les maîtres-mots de ce joli vin !

A BOIRE

Un vin fruité et gourmand à boire sur 3 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Dès l'apéritif ou sur de beaux poissons grillés, de supions à la plancha ou des chèvres frais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

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 Puylobier - France