



DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUYLOUBIER

VOL DE NUIT ROSÉ 2025

CÔTES DE PROVENCE AOP



CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 19%, Rolle 14%, Clairette 2%.

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines.

DÉGUSTATION

Un vin rosé couleur pétale de rose très pâle.

Le nez est tout en arômes délicats et gourmands de fraises et de framboises. Ensuite viennent se rajouter les fruits blancs comme la poire et la pomme Granny Smith et quelques notes de litchis.

La bouche est droite, élégante et profonde, avec une magnifique fraîcheur qui persiste en finale.

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°.