



Domaine DE ROUMAUD

Loupiac

Situé sur une superbe croupe graveleuse, les parcelles du Domaine de Roumaud produisent un Loupiac d'une grande fraîcheur aromatique et d'un bel équilibre entre le sucre et l'alcool.

- Type :** Vin liquoreux
- Superficie :** 5 ha
- Encépagement :** 80% Sémillon - 20% Sauvignon blanc
- Sol :** Graveleux
- Vendanges :** Les raisins sont vendangés par tries successives (jusqu'à 5 tries) à la main afin de sélectionner les grappes atteintes de Botrytis cinerea.
- Vinification :** Les grappes sont pressées entières sans foulage dans une presse horizontale. Le jus est débourbé avant d'être entonné dans des barriques où la fermentation alcoolique sévit, tout en maitrisant la température, jusqu'à l'arrêt naturel.
- Elevage :** Le vin est élevé en cuves pendant 10 mois. Il est ensuite mis en bouteille selon de hautes spécifications : filtration stérile et ligne de mise en bouteilles stérile.
- Notes de dégustation :** Belle couleur or. Nez frais et dynamique avec des notes florales et fruitées d'une belle fraîcheur. Belle attaque en bouche, nette et droite.

