



DOMAINE
FREDAVELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Cuvée AROMANCE Blanc 2019

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : 80 % Vermentino, 20 % Sauvignon

VINIFICATION : Macération préfermentaire de quelques heures avant pressurage. Fermentation à basse température (10°C) pendant 3 semaines.

AU NEZ : Vin sec au nez complexe et puissant, aux parfums de fruits exotiques, agrumes et genêt.

EN BOUCHE : La matière est dense, ronde, gourmande, en parfaite harmonie avec le croquant du fruit. Une belle minéralité apporte fraîcheur et élégance sur ce blanc aux arômes de poire mûre, coing, mangue et citron. La finale est longue, soyeuse et persistante.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8°C - 10°C

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Apéritif dînatoire : feuilletés, gougères au fromage, tapas
Poisson en sauce
Bouillabaisse
Gambas flambées
Wok de légumes au gingembre

POTENTIEL DE GARDE : 3 ans

ALCOOL : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl