



DOMAINE
FREDAVELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Cuvée INSPIRATION Blanc 2018

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : 50 % Sauvignon, 50 % Vermentino

VINIFICATION : Macération préfermentaire de quelques heures avant pressurage. Fermentation à basse température pendant 3 semaines en cuve, suivie d'un élevage de 4 mois en fût de chêne sur lies fines.

AU NEZ : Vin sec au nez riche et intense, délicatement boisé, sur des notes vanillées et de fruits mûrs à chair blanche.

EN BOUCHE : Très bel équilibre entre puissance et complexité aromatique, le bois discret sert de support aux arômes de poire mûre, coing confit, abricot et épices. Le palais allie fraîcheur, onctuosité, volume et s'étire dans une belle finale fruitée et minérale. Un blanc de repas.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10°C - 14°C. Ouvrir 1h avant de servir ou carafier.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Foie gras
Poisson fumé ou en sauce
Volaille aux morilles
Curry d'agneau
Tajine de poulet
Fromages de caractère

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans

ALCOOL : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl