



DOMAINE  
**FREDAVELLE**

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



## Cuvée AROMANCE Blanc 2021

*AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*



*Produit en conversion vers l'agriculture biologique  
Certifié par FR-BIO-01*

**CÉPAGES** : 50 % Vermentino, 50 % 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

**DEGRÉ** : 13 % vol.

**FORMATS DISPONIBLES** : 50 cl, 75 cl