



DOMAINE  
**FREDAVELLE**

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



## Cuvée DOMAINE Blanc 2021

*AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*



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

**CÉPAGES** : 35 % Sauvignon, 35 % Vermentino, 30 % Ugni blanc

**VINIFICATION** : Pressurage direct. Fermentation à basse température (10°C) pendant 3 semaines.

**AU NEZ** : Blanc sec et fruité, au nez intense et floral, sur des arômes fondus d'agrumes et fruits exotiques.

**EN BOUCHE** : L'attaque est vive et puissante, généreuse et gourmande sur le fruit, avec une belle fraîcheur minérale. Fin de bouche longue et persistante.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 8°C - 10°C

**SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :**

Apéritif  
Salades  
Fruits de mer  
Poissons grillés ou rôtis et poissons crus  
Cuisine Méditerranéenne

**POTENTIEL DE GARDE** : 2 ans

**DEGRÉ** : 13 % vol.

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