

DOMAINE
FREDAVELLE

AROMANCE BLANC 2022
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, bio

Cépages :

50% Vermentino, 50% Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 ans. Altitude 250 mètres.

Terroir :

Sol argilo-limoneux calcaire. Conserve l'humidité et la fraîcheur.

Vinification :

Vendanges à l'aube afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Macération pelliculaire de quelques heures à froid avant pressurage. Fermentation à basse température (12°C). Soutirage après fermentation alcoolique et élevage en cuve inox sur lies fines.

Dégustation :

Nez tout en finesse, qui révèle des arômes floraux. Le bouquet s'ouvre sur un jeu d'équilibre entre expressions végétales et notes légèrement beurrées. La bouche droite, fraîche, élégante, se déploie sur des arômes de fruits blancs, presque confits. L'ensemble est dynamisé par une acidité bien ajustée, teintée d'une pointe saline.

Service :

Apéritif dînatoire type feuilletés, gougères au fromage, tapas. Poisson en sauce, bouillabaisse, gambas flambées, wok de légumes au gingembre.

Potentiel de Garde : 2 ans

Degré : 13% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl

