

DOMAINE FREDAVELLE

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

Cépages :

45% Vermentino, 30% Semillon, 20% Sauvignon, 5% Ugni blanc
Age moyen des vignes : 20 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 :

Bouquet frais et explosif, sur des notes gourmandes d'ananas, de verveine et de zestes de clémentine. Le palais est vif, rond et dense, tonifié par l'expression d'agrumes juteux. La finale est longue et finement texturé.

Service :

Aussi à l'aise à l'apéritif qu'avec une cuisine méditerranéenne, un poisson grillé, un ceviche, un dessert aux agrumes.

Potentiel de Garde : 2 ans

Degré : 12.5% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl

