

DOMAINE  
FREDAVELLE

INSPIRATION BLANC 2019  
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages :

50% Vermentino, 50% Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 ans. Sélection parcellaire

---

Terroir :

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

---

Vinification :

Macération préfermentaire de quelques heures avant pressurage.  
Fermentation à basse température pendant 3 semaines en cuve, suivie  
d'un élevage de 6 mois en fût de chêne sur lies fines.

---

Dégustation :

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

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.

---

Service :

Foie gras, poisson fumé ou en sauce, volaille aux morilles, curry  
d'agneau, tajine de poulet, fromage de caractère

Potentiel de Garde : 5 ans

Degré : 13.5% vol.

---

Formats disponibles :

75cl

