

DOMAINE FREDAVELLE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

AROMANCE BLANC 2023

CÉPAGES

50% Rolle, 45% Sauvignon, 5% Ugni blanc

Âge moyen des vignes : 35 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 minérales. La bouche droite et enveloppante se déploie sur des arômes de poire et d'agrumes confits. L'ensemble est dynamisé par une acidité bien ajustée, teintée d'une pointe épicée.

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 : 12,5% vol.

FORMATS DISPONIBLES

50cl, 75cl



vin biologique
FR-BIO-01
Agriculture France