

DOMAINE FREDAVELLE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

DOMAINE BLANC 2023

CÉPAGES

40% Rolle, 30% Sauvignon, 25% Semillon, 5% Ugni blanc

Âge moyen des vignes : entre 10 et 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

Bouquet explosif et minéral, sur des notes gourmandes d'ananas et de bergamote. Le palais est vif, rond et dense, tonifié par l'expression d'agrumes juteux. La finale est longue, finement exotique et saline.

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% vol.

FORMATS DISPONIBLES

50cl, 75cl



vin biologique
FR-BIO-01
Agriculture France