

DOMAINE FREDAVELLE

INSPIRATION|S BLANC 2022

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CÉPAGES

50% Rolle, 50% Sauvignon

Âge moyen des vignes : 25 ans. Sélection parcellaire

TERROIR

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

VINIFICATION

Macération préfermentaire avant pressurage. Fermentation à basse température pendant 3 semaines en cuve inox, suivie d'un élevage de 6 mois sur bois et lies fines.

DÉGUSTATION

Vin sec au nez riche et intense, boisé, aux accents fumés et au parfum de fruits mûrs zestés.

Très bel équilibre entre puissance et complexité aromatique, les notes d'élevage se fondent aux arômes de poire, coing confit, abricot et miel. Le palais allie fraîcheur, onctuosité, volume et s'étire dans une belle finale fruitée et minérale. Un blanc de repas à ouvrir 1 heure avant ou carafer.

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% vol.

FORMAT DISPONIBLE

75cl



vin biologique
FR-BIO-01
Agriculture France