



DOMAINE
FREDAVELLE

blanc de caractère,
opulent et audacieux

INSPIRATION|S BLANC 2023

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP | 1932 BOUTEILLES

cépages

50% rolle, 50% sauvignon

sélection parcellaire sur vieilles vignes, 300 mètres d'altitude

terroir

sol argilo-calcaire caillouteux, rétention d'eau et rétrocession de chaleur

vinification

égrappage, foulage et macération de la vendange entière quelques heures avant pressurage. Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox, suivie d'un élevage de 6 mois sur bois et lies fines.

dégustation

nez riche et intense aux accents fumés et aux arômes de fruits mûrs à chair blanche. En bouche, très bel équilibre entre puissance et complexité aromatique. Les notes d'élevage se marient aux nuances de poire, coing confit, abricot et miel. Le palais allie fraîcheur, onctuosité et volume, pour finalement s'étirer sur une longue finale fruitée et minérale. Un blanc de repas à ouvrir 1 heure avant ou carafier.

service

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

potentiel de garde : 8 ans

degré : 12,5% vol.

format disponible

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France

