



DOMAINE FREDAVELLE

BLANC DE NOIR
ÉCLATANT &
AÉRIEN

GOLDEN HOUR BLANC 2025 VIN DE FRANCE

Blanc de noir

Terroir

250 mètres d'altitude

Sol argilo-limoneux-calcaire, drainage équilibré et fraîcheur minérale.

Vinification

Vendange très tôt le matin afin de préserver la fraîcheur et éviter la prise de couleur. Séparation des jus de goutte pour envoi en fermentation à basse température (12°C). Soutirage après fermentation alcoolique.

Dégustation

Nez explosif et gourmand, dominé par des arômes d'agrumes croquants. L'attaque est vive et légère, portée par des notes de citron confit et de pamplemousse rose. Quelques touches de fleurs blanches apportent finesse et fraîcheur. La finale se tend sur une pointe minérale délicatement fluide et salivante.

Service

Apéritif, cuisine méditerranéenne, dessert aux agrumes.

Degré : 11,5% vol.

Formats disponibles

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France

