



DOMAINE
FREDAVELLE

BLANC
ÉLÉGANT
JUTEUX &
CROQUANT

DOMAINE BLANC 2025

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

cépages

rolle, sauvignon, semillon
vignes entre 10 et 25 ans, 250 mètres d'altitude

terroir

sol argilo-limoneux-calcaire, drainage équilibré et fraîcheur minérale

vinification

égappage, foulage et macération pelliculaire quelques heures à froid avant pressurage. Stabulation pré-fermentaire pendant une dizaine de jour avec remontages quotidiens. 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 : 4 ans

degré : 12% vol.

formats disponibles

50cl, 75cl

1.5L sur demande



FR-BIO-01
Agriculture France

