DOMAINE
FREDAVELLE

BLANC SOLAIRE
FIN &
SOYEUX

INSPIRATION|S BLANC 2025

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

cépage

rolle 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 tout en finesse sur des notes fruitées et florales. Le bouquet s'ouvre sur un jeu d'équilibre entre expressions végétales et notes d'élevage frais et subtil. La bouche, croquante et charnue, se déploie sur le chèvrefeuille et la bergamote. Le terroir confère ici une finale persistante, fruitée et finement zestée. Ouvrir avant le service ou carafer.

service

carpaccio de saint-jacques, tartare de dorade, filet de bar rôti, risotto aux cèpes

potentiel de garde : 6 ans
degré : 12,5% vol.

format disponible

75cl

FR-BIO-01
Agriculture France



1250 Route de Pelissanne 13510 Eguilles | +33 (0)4 42 92 38 29 | domaine@fredavelle.fr | domaine@fredavelle.fr