

DOMAINE
FREDAVELLE

Vignerons en Provence

Cuvée AROMANCE Blanc 2018

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : Vermentino, Sauvignon

VINIFICATION : Macération préfermentaire de quelques heures avant pressurage. Fermentation à basse température (10°C) pendant 3 semaines.

AU NEZ : Vin sec au nez complexe et puissant, aux parfums de fruits exotiques, agrumes et genêt.

EN BOUCHE : La matière est dense, ronde, gourmande, en parfaite harmonie avec le croquant du fruit. Une belle minéralité apporte fraîcheur et élégance sur ce blanc aux arômes de poire mûre, coing, mangue et citron. La finale est longue, soyeuse et persistante.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8°C - 10°C

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Apéritif dînatoire : feuilletés, gougères au fromage, tapas

Poisson en sauce

Bouillabaisse

Gambas flambées

Wok de légumes au gingembre

POTENTIEL DE GARDE : 3 ans

ALCOOL : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl

50 cl et 1,5 L sur demande.

DOMAINE FREDAVELLE - 1250 Route de Pelissanne - 13510 Eguelles
Tél./Fax : +33(0)4 42 92 38 29 - Mob : +33(0)6 13 12 15 77 - Email : domaine@fredavelle.fr

Informations et fiches techniques sur notre site web : www.fredavelle.fr

Suivez-nous !   /fredavelle