

DOMAINE
FREDAVELLE

Vignerons en Provence

Cuvée DOMAINE Blanc 2018

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : Sauvignon, Vermentino, Ugni blanc

VINIFICATION : Pressurage direct. Fermentation à basse température (10°C) pendant 3 semaines.

AU NEZ : Blanc sec et fruité, au nez intense et floral, sur des arômes fondus d'agrumes et fruits exotiques.

EN BOUCHE : L'attaque est vive et puissante, généreuse et gourmande sur le fruit, avec une belle fraîcheur minérale. Fin de bouche longue et persistante.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8°C - 10°C

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Apéritif

Salades

Fruits de mer

Poissons grillés ou rôtis et poissons crus

Cuisine Méditerranéenne

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

ALCOOL : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 50 cl, 75 cl
1,5 L sur demande.