



Les Fenouils

2022

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépage

Rolle
13,5 % vol.

Viticulture

Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la plante.

Dégustation

Jolie robe jaune très pâle.

Nez intense sur les fruits exotiques (ananas, goyave et note de banane), les agrumes et une touche de garrigue (thym).

La bouche est équilibrée. Attaque très fraîche, salivante. Jolie longueur dominée par les fruits exotiques.

Accords mets et vins

Apéritif, plateau de fruits de mer, volaille aux herbes de Provence, tarte au citron meringuée.



Terroir

Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de minéralité et de fraîcheur à ce vin.

Vinification

Récolte avant le lever du jour pour garder la fraîcheur du raisin puis pressurage après une courte macération à froid. Débourageage sévère. Fermentation à basses températures. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Garde

2 ans pour rester sur le fruit, à boire dans sa jeunesse. Servir à 9°C. Disponible en 50cl, 75cl et 150cl.



RD48 - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN

Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | contact@domainedejale.com

domainedejale.com