



Les Fenouils - 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE



Rebsorten

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan 12,5 % vol.

Weinbau

Der Weinberg trägt das Label „Hoher ökologischer Wert“.

Wir streben einen nachhaltigen Weinanbau mit Respekt für die Umwelt und die Artenvielfalt an.

Weinprobe

Klare goldrosa Farbe.

Intensive Nase nach weißen Früchten: Pfirsich, Litschi mit einem Hauch von Grapefruit und Erdbeere.

Voller Geschmack mit einer erstaunlichen Frische, die durch eine schöne Balance zwischen Säure und Zitrusfrüchten entsteht. Langer, runder Abgang.

Speisen- und Wein Kombinaton

Aperitif-Blätterteiggebäck mit Pesto, Bruschetta mit Burrata und Kirschtomaten, provenzalisches Gemüsegericht, Anchoïade.



Boden

Stein-, Lehm- und Sandboden sorgen für einen mineralischen, frischen Geschmack.

Weinbereitung

Ernte und Weinbereitung nach Parzelle, um eine reiche Auswahl an Aromen zu erhalten. Gärung bei niedrigen Temperaturen. Reifung auf der Feinhefe bis zum Zeitpunkt der Abfüllung.

Weinlagerung

1 bis 2 Jahre, um optimale Frische zu bewahren. Dieser Wein wird jung getrunken.

Serviertemperatur: 9 °C.

Erhältlich in 50 cl, 75 cl und 150 cl. Jéroboam 300 cl auf Bestellung.

RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN - FRANCE

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

domainedejale.com