



Les Fenouils - 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE



Druifsoorten

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan 12.5% vol.

Wijnbouw

De wijngaard heeft het label Hoge Milieuwaarde.

Wij streven naar een duurzame wijnbouw met respect voor het milieu en de biodiversiteit.

Proeverij

Heldere goudrose kleur.

Intense neus van wit fruit: perzik, lychee met een vleugje grapefruit en aardbei.

Vol van smaak met een verbazingwekkende frisheid, veroorzaakt door een mooie balans tussen de zuurgraad en citrusvruchten. Lange ronde afdronk.

Eten en wijn koppelen

Aperitief feuilletés met pesto, Bruschetta met Burrata en kerstomaatjes, Provençaalse groenteschotel, anchoïade.

Grond

Steen, klei en zandgrond zorgen voor een minerale frisse smaak.

Wijnmaken

Oogst en vinificatie per perceel om een rijke keuze aan aromas te verkrijgen. Gisting bij lage temperaturen. Rijping op fijne droesem tot aan het moment van bottelen.

Rijping

1 à 2 jaar om de frisheid optimaal te behouden. Deze wijn wordt jong gedronken.

Serveertemperatuur: 9°C.

Verkrijgbaar in 50cl, 75cl et 150cl.

Jéroboam 300cl op bestelling.



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

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

domainedejale.com