



# Les Fenouils - 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE



## Cépage

100% Rolle  
12,5 % vol.

## Viticulture

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

## Dégustation

Robe jaune paille lumineuse.  
Nez de belle intensité aux nuances d'ananas et de fleurs blanches.  
Bouche charnue et fraîche où se retrouvent les expressions exotiques de l'ananas mais aussi de mangue rafraichies par des notes de coriandre fraîche.

## Accords mets et vins

Apéritif, plateau de fruits de mer, volaille aux herbes de Provence, curry vert thaï végétarien, tarte au citron meringuée.

## Terroir

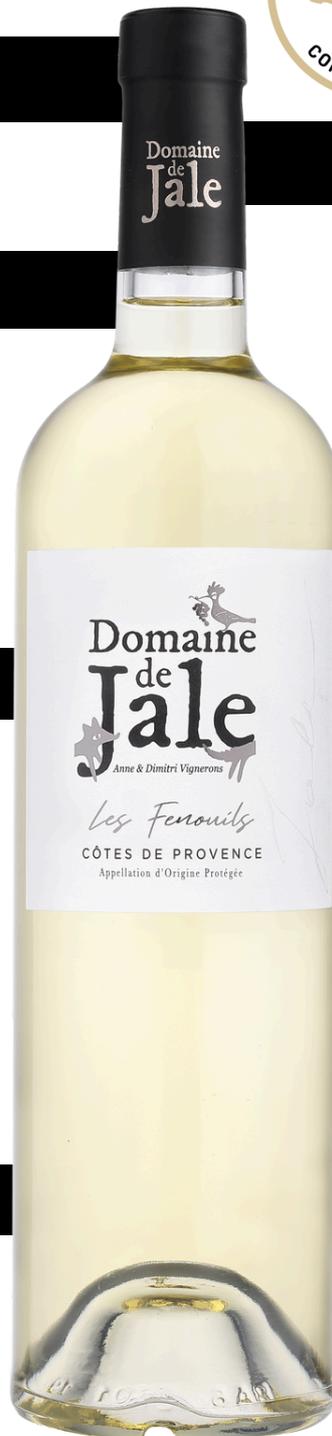
Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de minéralité et de fraîcheur à ce vin.

## Vinification

Récolte avant le lever du jour pour garder la fraîcheur du raisin puis pressurage après une courte macération à froid. Fermentation à basses températures sur jus clairs. 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 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN - FRANCE

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

[domainedejale.com](http://domainedejale.com)