



Les Fenouils - 2025

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépages

Grenache, Cinsault, Mourvèdre,
12 % 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 lumineuse or rose.

Le nez intense est dominé par les agrumes : pamplemousse et mandarine, avec des notes de garrigue.

La bouche est très délicate. Sa structure tendre et sapide est accompagnée d'une touche acidulée. La finale est longue et évoque la griotte.

Accords mets et vins

Feuilletés apéritifs au pesto, Bruschetta de Burrata et tomates cerises, tian de légumes provençaux, anchoïade

Terroir

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

Vinification

Récoltes et vinifications parcellaires afin d'avoir une palette aromatique riche pour nos assemblages.

Fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Garde

1 à 2 ans pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse. Servir à 9°C.

Disponible en 50cl, 75cl et 150cl. Jéroboam 3 litres sur réservation.



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

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

domainedejale.com