



# Les Fenouils - 2023

## AOP CÔTES DE PROVENCE



### Cépages

Syrah, Carignan  
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 biodiversité.

### Dégustation

Jolie robe pourpre lumineuse. Nez très intense de fruits rouges (cassis) et violette. Bouche fine et fluide structurée par des tanins soyeux. Finale longue à dominante fruits rouges frais.

### Accords mets et vins

Planche apéritive fromages/charcuterie, viandes rouges, moelleux au chocolat.



### Terroir

Grès roses, sols argilo-sableux qui apportent rondeur et complexité. Au pied du Massif des Maures.

### Vinification

Macération de 15 jours avec extractions douces à températures modérées. Élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

### Garde

3-5 ans.  
Servir à 18°C.  
Disponible en 50cl et 75 cl.



RD48 Rte de St Tropez- Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN  
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | [cde@domainedejale.com](mailto:cde@domainedejale.com)

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