



Les Fenouils - 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépages

Cinsault, Grenache, Mourvèdre,
Syrah, Rolle. 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 or rose à l'image d'un rosé de Provence raffiné.

Nez intense, frais et floral avec une pointe mentholée et des notes fruitées (pêche, ananas).

Bouche fine, fluide, très désaltérante avec un joli volume.

Finale très fraîche, acidulée.

Jolie longueur qui aiguise les papilles.

Accords mets et vins

Saumon gravlax, sushis, tian de légumes provençaux.

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 riche palette aromatique 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 - 83350 VIDAUBAN
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com