



Les Fenouils - 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépage

Rolle
12,5 % vol.

Viticulture

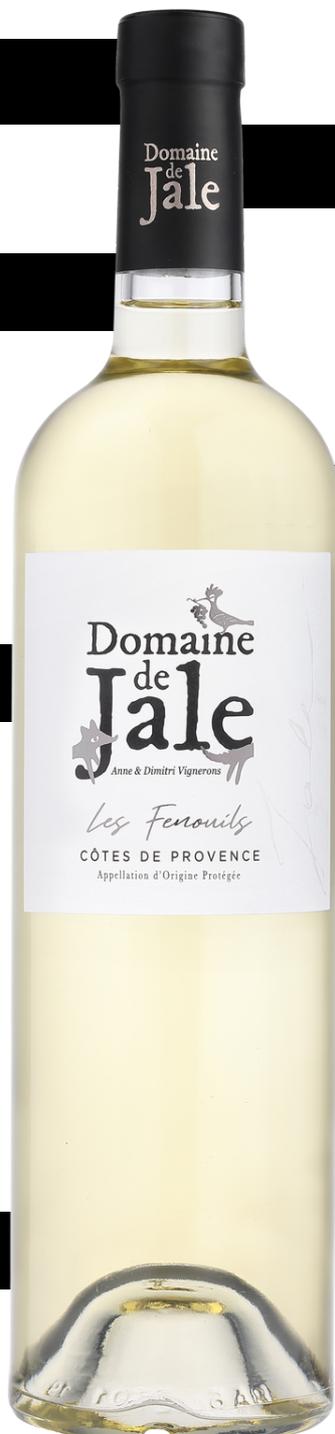
Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Dégustation

Robe jaune et brillante aux reflets jaunes-verts.
Nez délicat et complexe d'ananas et de cédrat sur un fond floral portant une jolie fraîcheur végétale.
Bouche à l'attaque ronde accompagnée d'une jolie acidité qui lui donne toute sa sapidité finale.

Accords mets et vins

Apéritif, plateau de fruits de mer, volaille aux herbes de Provence, 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. Débourbage sévère. Fermentation à basses températures. 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 - 83350 VIDAUBAN - FRANCE
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com