

# CUVÉE DES FILLES BLANC IGP Alpilles



**Millésime**  
2018

**Sol**  
Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

**Densité de plantation**  
4.000 pieds/ha.

**Cépage**  
Chasan

**Rendement**  
35 hl/ha.

**Elaboration**  
Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire de 48 heures, puis pressurage doux. Très longue fermentation à basse température afin de préserver les arômes. Elevage long sur lies fines en cuve béton.

**Degré**  
13 % vol.

**Température de dégustation**  
10-12 °C.

**Potentiel de garde**  
5 ans.

**Notes de dégustation**  
Ce vin atypique aux arômes intenses de fruits exotiques et acacia présente une bouche généreuse, ample et complexe.

**Accords mets et vins**  
Volaille – Cuisine sucrée-salée – Convient bien au foie gras



DOMAINE DE VALDITON Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12  
[www.valdition.com](http://www.valdition.com) // [valdition@valdition.com](mailto:valdition@valdition.com)