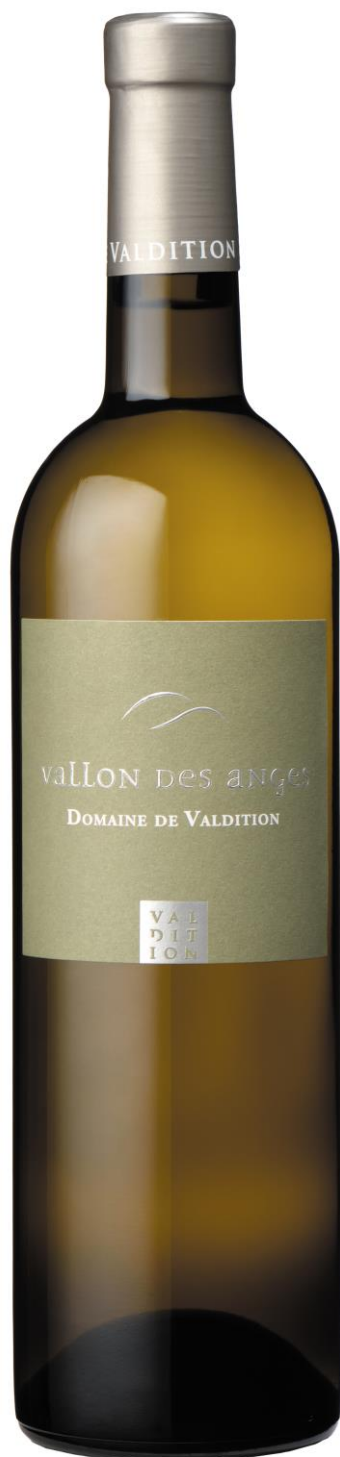


VALLON DES ANGES BLANC

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Millésime

2018

Sol

Calcaire.

Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

Cépages

50 % Vermentino
35 % Grenache blanc
15 % Clairette

Rendement

30 hl/ha.

Elaboration

Vendanges manuelles de nuit sur des magnifiques coteaux caillouteux à Roquemartine. Macération pré-fermentaire de 48 heures à très basse température et pressurage doux. Vinification et élevage long sur des lies fines en cuve inox.

Degré

13 % vol.

Température de dégustation

12-13 °C.

Potentiel de garde

5 ans.

Notes de dégustation

La typicité du sol de Roquemartine se retrouve dans cette cuvée aux notes minérales, florales et complexes.

Accords mets et vins

Fruits de mer – Tartares et Carpaccios de la mer – Accompagne les poissons les plus nobles



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

