

CUVÉE DES FILLES

BLANC IGP Alpilles



Millésime

2020

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

12.5 % 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 VALDITION Route d'Eygalières – 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

