# VALLON DES ANGES

## BLANC AOP Coteaux d'Aix en Provence







#### Millésime

2022

#### Sol

Calcaire.

#### Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

#### Cépages

50 % Vermentino 35 % Grenache blanc 15 % Clairette

#### Rendement

40 hl/ha.

#### Elaboration

Vendanges de nuit sur des magnifiques coteaux caillouteux à Roquemartine.

Pressurage doux. Vinification et élevage long sur des lies fines en cuve inox.

#### Degré

12.5 % 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 -Asperges – Poissons grillés



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