CUVÉE DES FILLES BLANC

IGP Alpilles

Millésime
2022

Sol
Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation
4.000 pieds/ha.

Cépage
100 % Chasan

Rendement
40 hl/ha.

Elaboration
Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire de 24 heures, puis pressurage doux. Très longue fermentation à basse température afin de préserver les arômes. Elevage long sur lies fines en cuve béton.

Degré
13.0 % 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