

CUVÉE DES FILLES BLANC

IGP Alpilles



Millésime

2024

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, de poire et d'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

