

Jale

# Les Fenouils

## CÔTES DE PROVENCE ROSÉ



**Cépages** : Cinsault, Grenache, Syrah, Ugni-Blanc et Vermentino.

**Terroir** : Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de minéralité et de fraîcheur. Au pied du Massif des Maures.

**Viticulture** : Nous travaillons dans le respect de l'environnement, de la plante et de l'homme.

**Vinification** : Récolte tôt le matin pour une vendange fraîche puis pressurage direct sur la majorité des raisins et macération légère sur cépages aromatiques. Débourage sévère. Fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Dégustation** : Jolie robe pâle couleur melon. Nez fin, assez intense de fleurs blanches, pêche et maquis (bruyère et cistes). Évolution minérale prononcée. La bouche est tendre et fine. L'attaque est marquée par une jolie sucrosité, accompagnée d'une belle acidité porteuse de fraîcheur. Finale assez longue.

**Accords** : Un vin aromatique idéal pour l'apéritif, la cuisine provençale ou exotique : saumon gravelax à l'aneth, ratatouille froide, daurade grillée sur tian de légumes, crevettes au gingembre, salades de fruits exotiques...

**Disponibilité** : 50 cl, 75 cl et 150 cl. A partir de Février.  
Jéroboams sur réservation.

**Garde** : 1 an pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse.

Servir à 9°C.

**Domaine de Jale - D48 - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN**  
**Tél : +33 (0)4 94 73 51 50 Mail : domjale@yahoo.fr**  
**[www.domainedejale.com](http://www.domainedejale.com)**