



DOMAINE  
FREDAVELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

## Cuvée AROMANCE Rouge 2017

*AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*



**CÉPAGES** : 40 % Syrah, 40 % Cabernet S., 20 % Grenache  
Issu de vieilles vignes 40 ans et plus.

**VINIFICATION** : Traditionnelle. Macération de 3 semaines.  
Décuvage après fermentation alcoolique.

**AU NEZ** : Nez intense, sur des arômes de fruits noirs, cassis et poivre.

**EN BOUCHE** : Riche et charnue, dotée de tanins soyeux, et des arômes de fruits rouges confits. Une certaine fraîcheur pour ce vin à la finale légèrement épicée.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 14°C - 16°C. Ouvrir 1h avant de servir ou carafier.

**SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :**

Carré d'agneau  
Viande rouge  
Cailles farcies à la truffe  
Lasagnes  
Fromage

**POTENTIEL DE GARDE** : 5 ans

**ALCOOL** : 13 % vol.

**FORMATS DISPONIBLES** : 75 cl, 1,5 L