



DOMAINE FREDAVELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



Cuvée AROMANCE Rosé 2021

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



*Produit en conversion vers l'agriculture biologique
Certifié par FR-BIO-01*

CÉPAGES : 50% Syrah, 30% Cabernet S., 20% Grenache -
Sélection vieilles vignes.

VINIFICATION : Vendanges la nuit afin de préserver la fraîcheur
des raisins et éviter l'oxydation. Macération
pelliculaire de quelques heures à froid avant pressurage.
Fermentation à basse température (12-13°C).

AU NEZ : Robe pastel. Nez intense et fin, tout en fruits rouges
et agrumes.

EN BOUCHE : Vin sec à l'attaque délicatement vive. Le palais est
gourmand, accompagné par une acidité bien maîtrisée qui
apporte fraîcheur et légèreté, sur une dominante de fruits
mûrs à chair blanche. Un vin ample marqué par son terroir
provençal avec une finale persistante et une élégante pointe
minérale.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8°C - 10°C

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Plateau d'oursins, Anchoïade, Cuisine provençale
Loup grillé, Filets de rougets à la crème d'ail
Pâtes au Pesto, Cuisine japonaise, Poulet au curry

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

DEGRÉ : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 50 cl, 75 cl, 1,5 L
3 L et 6 L sur demande.