



DOMAINE
FREDAVELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



Cuvée AROMANCE Rouge 2020

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

DEGRÉ : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 50 cl, 75 cl, 1,5 L