

DOMAINE FREDAVELLE

AROMANCE ROSÉ 2022

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, bio



(Millésime 2021)

Cépages :

40% Syrah, 40% Cabernet S., 10% Grenache, 10% Carignan

Vieilles vignes : entre 35 et 50 ans. Altitude 250 mètres.

Terroir :

Sols argilo-calcaire, limono-sableux & caillouteux. Conserve l'humidité et la fraîcheur.

Vinification :

Vendanges à l'aube afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Macération pelliculaire de quelques heures à froid avant pressurage. Stabulation de plusieurs jours. Fermentation à basse température (12°C). Soutirage après fermentation alcoolique et élevage en cuve inox sur lies fines.

Dégustation :

Bouquet fin et friand, sur des notes de groseilles, bourgeon de cassis et acacia. La bouche déploie un beau volume et une agréable rondeur sur des saveurs de fruits du verger et de fruits rouges bien mûrs. L'ensemble s'équilibre entre gras, vivacité et gourmandise, jusqu'en finale par une délicate tension iodée.

Service :

Plateau d'oursins, cuisine provençale, loup grillé, filet de rouget à la crème d'ail, pâtes au Pesto, cuisine japonaise, poulet au curry.

Potentiel de Garde : 2 ans

Degré : 13% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl, 1.5L,

3L et 6L sur demande



FR-BIO-01
Agriculture France

