

DOMAINE
FREDAVELLE

AROMANCE ROUGE 2021
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, CAB*

Cépages :

40% Syrah, 40% Cabernet S, 20% Grenache

Age moyen des vignes : entre 35 et 50 ans. Altitude 250 mètres.

Terroir :

Sol argilo-limoneux calcaire. Conserve l'humidité et la fraîcheur.

Vinification :

Égrappage. Macération préfermentaire à basse température avec remontages quotidiens. Cuvaision de 15 à 21 jours, fermentation malolactique totale. Élevage de 12 mois en cuve inox, sur lies fines. Pas de filtration précoce.

Dégustation :

Nez intense, sur des arômes de fruits noirs, cassis et poivre.

Riche et charnue, dotée de tannins soyeux, et des arômes de fruits confits. Un certain fraîcheur pour ce vin à la finale légèrement épicée.

Service :

Carré d'agneau, viande rouge, cailles farcies à la truffe, lasagnes, fromage

Potentiel de Garde : 5 ans

Degré : 13% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl, 1.5L

*CAB : conversion vers l'agriculture biologique

