

DOMAINE FREDAVELLE

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

Cépages :

35% Syrah, 35% Cabernet, 30% Carignan
Age moyen des vignes : 20 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 :

Bouquet fin, aux arômes de petits fruits mûrs et notes épicées. La structure est légère et bien équilibrée avec une matière mûre et des tanins souples, sur des notes de fruits rouges confiturés et une finale aux senteurs de garrigue. A boire toute l'année.

Service :

Apéritif, planche de charcuterie, grillades, poulet basquaise, petits farcis, plateau de fromages.

Potentiel de Garde : 4 ans

Degré : 13% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl, 1.5L

*CAB : conversion vers l'agriculture biologique

