

DOMAINE FREDAVELLE

DOMAINE ROSÉ 2022 AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, bio

Millésime 2022 | Millésime 2021



Cépages :

60% Grenache, 40% Syrah

Age moyen des vignes : entre 15 et 25 ans. Altitude 250 mètres.

Terroir :

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

Vinification :

Vendanges à l'aube afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Pressurage direct. Stabulation pendant plusieurs jours. Fermentation à basse température (12°C). Soutirage après fermentation alcoolique et élevage en cuve inox sur lies fines.

Dégustation :

Nez explosif sur la rose. Le bouquet se complexifie sur des notes végétales et gourmandes. La bouche est ample et généreuse sur une expression de fruit juteuse où se mélangent et s'équilibrent les arômes de framboise et d'abricot. La longueur conjugue tonicité et onctuosité.

Service :

Apéritif, cuisine d'été (salades et grillades), tartare de poisson, dessert au fruits rouges.

Potentiel de Garde : 2 ans

Degré : 12.5% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl, 1.5L

3L et 6L sur demande



FR-BIO-01
Agriculture France

