

# DOMAINE FREDAVELLE

## AROMANCE ROUGE 2022 AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, bio

### Cépages :

80% Syrah, 20% Grenache

Age moyen des vignes : entre 35 et 45 ans. Altitude 250 mètres.

---

### Terroir :

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

---

### Vinification :

Égrappage. Fermentation à basse température avec remontages quotidiens. Cuvaision de 20 jours, fermentation malolactique totale. Élevage de 8 mois en cuve inox. Pas de filtration précoce.

---

### Dégustation :

Bouquet intense et fin sur des arômes de cassis et de cerise noire suivis d'une touche mentholée. La garrigue et le poivre blanc amplifient son nez avec une touche de fraîcheur. Riche, charnu, doté de tannins croquants et épicés, il s'ouvre sur des arômes de fruits noirs. Une finale sur des notes provençales de garrigue et de réglisse.

---

### Service :

Agneau, plats en sauce, plateau de fromage.

Potentiel de garde : 5 ans

Degré : 14% vol.

---

### Formats disponibles :

50cl, 75cl, 1.5L



FR-BIO-01  
Agriculture France

