

DOMAINE FREDAVELLE

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

Cépages :

40% Cabernet, 40% Syrah, 20% Grenache
Age moyen des vignes : 20 ans. Altitude 250 mètres.

Terroir :

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

Vinification :

Égrappage. Fermentation à basse température avec remontages quotidiens. Cuvaion de 15 jours, fermentation malolactique totale. Élevage de 10 mois en cuve inox. 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.

Potentiel de garde : 4 ans

Degré : 13% vol.

Formats disponibles :

50cl, 75cl, 1.5L



FR-BIO-01
Agriculture France