

DOMAINE
FREDAVELLE

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

Cépages :

50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 35 ans. Sélection parcellaire

Terroir :

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

Vinification :

Macération préfermentaire de quelques heures avant pressurage.
Fermentation à basse température pendant 3 semaines en cuve, suivie
d'un élevage de 6 mois sur bois et lies fines.

Dégustation :

Un rosé tout en nuance et en complexité, livrant un bouquet charmeur de
pêche de vignes, bourgeons de cassis et chèvrefeuille. La framboise se
dévoile dans un palais caressant , ample et long, bien servi par une
vivacité dynamique et par de beaux amers aux accents d'écorces
d'agrumes.

Service :

Bouillabaisse, côtelettes d'agneau, cuisine asiatique, curry de crevettes,
tarte aux mirabelles.

Potentiel de Garde : 4 ans

Degré : 14% vol.

Format disponible :

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France