

DOMAINE
FREDAVELLE

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

Cépages :

70% Syrah, 30% Carignan

Sélection vieilles vignes : 45 ans en moyenne. Sélection parcellaire.

Terroir :

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

Vinification :

Éraflage à 80 % environ, fermentation en cuve ouverte avec remontages deux fois par jour pendant 3 semaines. Élevage sur bois de 8 mois.

Dégustation :

Bouquet riche & profond sur des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. L'attaque est légèrement tannique et se poursuit sur un fruité éclatant, rond et complexe, avec des notes de prunes et de cerises écrasées. Un vin de gastronomie très harmonieux, prêt à boire.

Ouvrir 1 heure avant de servir ou décanter.

Service :

Côte de bœuf à la fleur de sel, quasi de veau aux cèpes, Osso bucco, tajine d'agneau, fromage de caractère.

Potentiel de garde : 6 ans

Degré : 14% vol.

Format disponible :

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France