

# DOMAINE FREDAVELLE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

## AROMANCE ROSÉ 2023

### CÉPAGES

60% Syrah, 30% Cabernet S., 10% Grenache

Vieilles vignes : entre 35 et 50 ans. Altitude 250 mètres.

### TERROIR

Sols argilo-calcaire, limono-sableux & caillouteux. Conserve l'humidité et la fraîcheur.

### VINIFICATION

Vendanges à l'aube afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Macération pelliculaire de quelques heures à froid avant pressurage. Stabulation de plusieurs jours. Fermentation à basse température (12°C). Soutirage après fermentation alcoolique et élevage en cuve inox sur lies fines.

### DÉGUSTATION

Bouquet fin et floral, sur des notes de framboise, hibiscus et acacia. La bouche déploie un beau volume et une agréable rondeur sur des saveurs de fruits à noyaux et de fruits rouges écrasés. L'ensemble s'équilibre entre gras, vivacité et gourmandise, jusqu'en finale par une délicate tension minérale.

### SERVICE

Plateau d'oursins, loup grillé, filet de rouget à la crème d'ail, pâtes au Pesto, cuisine japonaise, poulet au curry, tarte aux fruits.

Potentiel de garde : 2 ans

Degré : 12,5% vol.

### FORMATS DISPONIBLES

50cl, 75cl, 1,5L,

3L et 6L sur demande



vin biologique  
FR-BIO-01  
Agriculture France