

DOMAINE FREDAVELLE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

AROMANCE ROUGE 2022

CÉPAGES

80% Syrah, 20% Grenache

Âge 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. Cuvaison 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



vin biologique
FR-BIO-01
Agriculture France