

# DOMAINE FREDAVELLE



## AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

DOMAINE ROSÉ 2023

### CÉPAGES

75% Grenache, 20% Cabernet, 5% Syrah

Âge moyen des vignes : entre 15 et 25 ans. Altitude 250 mètres.

---

### TERROIR

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

---

### VINIFICATION

Vendanges à l'aube afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Pressurage direct. Stabulation pendant plusieurs jours. Fermentation à basse température (12°C). Soutirage après fermentation alcoolique et élevage en cuve inox sur lies fines.

---

### DÉGUSTATION

Nez explosif sur les fruits rouges. Le bouquet se complexifie sur des notes végétales et gourmandes. La bouche est ample et généreuse sur une expression de fruit juteuse où se mélangent et s'équilibrent les arômes de framboise, pamplemousse et jasmin. La longueur conjugue tonicité et onctuosité.

---

### SERVICE

Apéritif, cuisine d'été (salades et grillades), tartare de poisson, dessert aux fruits rouges.

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