

DOMAINE FREDAVELLE

INSPIRATION|S ROSÉ 2022

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CÉPAGES

50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon

Âge 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 vigne, bourgeon de cassis et chèvrefeuille. La framboise se dévoile dans un palais caressant, ample et long, bien servi par une vivacité dynamique. Finale ronde sur 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



vin biologique
FR-BIO-01
Agriculture France