

# DOMAINE FREDAVELLE

## INSPIRATION|S ROUGE 2022

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

### 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



vin biologique  
FR-BIO-01  
Agriculture France