

DOMAINE FREDAVELLE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

DOMAINE ROUGE 2023

CÉPAGES

40% Cabernet, 40% Syrah, 20% Grenache

Âge moyen des vignes : 20 ans. Altitude 250 mètres.

TERROIR

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

VINIFICATION

Égrappage. Fermentation à basse température avec remontages quotidiens. Cuvaison de 15 jours, fermentation malolactique totale. Élevage de 10 mois en cuve inox. Pas de filtration précoce.

DÉGUSTATION

Bouquet fin, aux arômes de petits fruits mûrs et notes épicées.

La structure est légère et bien équilibrée avec une matière mûre et des tanins souples, sur des notes de fruits rouges confiturés et une finale aux senteurs de garrigue. A boire toute l'année.

SERVICE

Apéritif, planche de charcuterie, grillades, poulet basquaise, petits farcis.

Potentiel de garde : 4 ans

Degré : 13% vol.

FORMATS DISPONIBLES

50cl, 75cl, 1.5L



vin biologique
FR-BIO-01
Agriculture France