



DOMAINE
FREDAVELLE

rosé plaisir,
frais et finement texturé

DOMAINE ROSÉ 2024

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

cépages

45% grenache, 40% cabernet sauvignon, 15% syrah
vignes entre 15 et 25 ans, 250 mètres d'altitude

terroir

sol argilo-limoneux-calcaire, drainage équilibré et fraîcheur minérale

vinification

vendanges à l'aube afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Égrappage, foulage et pressurage direct. Stabulation pré-fermentaire pendant une dizaine de jour avec remontages quotidiens. 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 : 3 ans

degré : 12.5% vol.

formats disponibles

50cl, 75cl, 1.5L

3L et 6L sur demande



FR-BIO-01
Agriculture France

