



DOMAINE
FREDAVELLE

rouge méditerranéen,
inspiré par la nature

INSPIRATION|S ROUGE 2022

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP | 1930 BOUTEILLES

cépages

70% syrah, 30% carignan

sélection parcellaire sur vieilles vignes, 300 mètres d'altitude

terroir

sol argilo-calcaire caillouteux, rétention d'eau et rétrocession de chaleur

vinification

égrappage à 80% environ, foulage et cuvaison de plusieurs semaines. Remontages deux fois par jour pendant la fermentation alcoolique. Décuvage et pressurage après fermentation malolactique. Élevage sur bois pendant 12 mois. Sans filtration précoce avant mise en bouteille.

dégustation

bouquet riche et éclatant sur des arômes de mûre et hibiscus. La bouche est veloutée et harmonieuse, et se poursuit sur un fruité rond et complexe, avec des notes de prunes et cerise écrasées. La finale est fraîche, tout en finesse. Un vin de gastronomie atypique, prêt à boire.

Ouvrir 1 heure avant ou carafier.

service

côte de bœuf à la fleur de sel, quasi de veau aux cèpes, osso bucco, tajine d'agneau

potentiel de garde : 8 ans

degré : 14% vol.

format disponible

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France

