



DOMAINE  
FREDAVELLE

ROUGE  
MÉDITERRANÉEN  
VELOUTÉ &  
GÉNÉREUX

## INSPIRATION|S ROUGE 2023

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP | 1932 BOUTEILLES

### cépages

50% syrah, 50% 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 quotidiens pendant la fermentation alcoolique. Décuvage et pressurage après fermentation malolactique. Élevage sur bois pendant 12 mois. Sans filtration précoce avant mise en bouteille.

### dégustation

le bouquet s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits noirs, de boisé fumé et de baie de genièvre. Puissante et structurée, la bouche offre beaucoup de profondeur et de matière veloutée, enrobée de tanins finement texturés. Les épices, le cacao et la violette accompagnent longuement la finale, prolongée dans un touché réglissé. A boire dès à présent ou à garder.

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 : 14,5% vol.

### format disponible

75cl



FR-BIO-01  
Agriculture France





DOMAINE  
FREDAVELLE

ROUGE VIVANT  
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

### distinctions

92/100 bettane+desseuve 2025

sélection "Rouges provençaux", Le Monde des vins, avril 2024



FR-BIO-01  
Agriculture France

