



DOMAINE
FREDAVELLE

ROSÉ
GASTRONOMIQUE
ATYPIQUE &
GÉNÉREUX

INSPIRATION|S ROSÉ 2024

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

cépages

cabernet sauvignon, grenache
sélection parcellaire sur vieilles vignes, 300 mètres d'altitude

terroir

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

vinification

égrappage, foulage et macération de la vendange entière quelques heures avant pressurage. Fermentation alcoolique à basse température pendant 3 semaines en cuve, suivie d'un élevage de 6 mois sur bois et lies fines.

dégustation

loin des rosés traditionnels de Provence, un vin de gastronomie tout en finesse et en complexité, livrant un bouquet charmeur de violette, fruits rouges et agrumes. La framboise mûre se dévoile dans un palais caressant, ample et long. Le bois est fondu, bien servi par une vivacité dynamique. Finale ronde sur de beaux amers aux accents d'écorces de fruits confits. Vin de bonne garde, qui peut être "oublié en cave" et se déguster comme un blanc.

service

bouillabaisse, gambas au curry et lait de coco, gigot d'agneau rôti au thym, cuisine asiatique, tarte aux mirabelles

potentiel de garde : 5 ans

degré : 12,5% vol.

format disponible

75cl

distinctions

92/100 bettane+desseauve 2025

sélection "Rosés atypiques et méconnus", Figaro Magazine, juillet 2024



FR-BIO-01
Agriculture France

