



DOMAINE
FREDAVELLE

ROUGE
MÉDITERRANÉEN
VELOUTÉ &
GÉNÉREUX

INSPIRATION|S ROUGE 2024

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

cépages

syrah, cabernet sauvignon, grenache, 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% vol.

format disponible

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France

