DOMAINE
FREDAVELLE

ROUGE FRAIS
FRUITÉ DÉLICAT

DOMAINE ROUGE 2024

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

cépages

syrah, cabernet sauvignon, grenache
âge moyen des vignes : 20 ans, 250 mètres d'altitude

terroir

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

vinification

cuvaison vendange entière après égrappage et foulage. Fermentation à basse température avec remontages quotidiens. Décuvage et pressurage après fermentation malolactique. Élevage de 12 mois en cuve inox. Sans filtration précoce avant mise en bouteille.

dégustation

bouquet fin et léger, aux arômes de petits fruits rouges et notes de garrigue. En bouche, la structure est fine et bien équilibrée avec une matière mûre et des tanins souples, sur des notes de fruits confiturés et une finale fraîche. À déguster en toute saison.

service

apéritif, planche de charcuterie, grillades, poulet basquaise, légumes farcis

potentiel de garde : 6 ans
degré : 13.5% vol.

formats disponibles

50cl, 75cl
1.5L sur demande

FR-BIO-01
Agriculture France



CO_2 reduction

Packaging & durabilité
Nous utilisons une bouteille en verre allégée (405 g), ce qui nous permet de réduire significativement l'utilisation de matières premières, les émissions liées au transport et l'empreinte carbone globale.

1250 Route de Pelissanne 13510 Eguilles | +33 (0)4 42 92 38 29 | domaine@fredavelle.fr | domaine@fredavelle.fr