

DOMAINE  
**FREDAVELLE**

*Vignerons en Provence*

## Cuvée AROMANCE Rosé 2018

*AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*



**CÉPAGES** : Syrah, Cabernet

**VINIFICATION** : Vendanges la nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Macération pelliculaire de quelques heures à froid avant pressurage. Fermentation à basse température (12-13°C).

**AU NEZ** : Robe pastel. Nez intense et fin, tout en fruits rouges et agrumes.

**EN BOUCHE** : Vin sec à l'attaque délicatement vive. Le palais est gourmand, accompagné par une acidité bien maîtrisée qui apporte fraîcheur et légèreté, sur une dominante de fruits mûrs à chaire blanche. Un vin ample marqué par son terroir provençal avec une finale persistante et une élégante pointe minérale.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 8°C - 10°C

**SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION** :

Plateau d'oursins  
Anchoïade, Cuisine provençale  
Loup grillé, Filets de rougets à la crème d'ail  
Pâtes au Pesto  
Cuisine japonaise  
Poulet au curry

**POTENTIEL DE GARDE** : 2 ans

**ALCOOL** : 13 % vol.

**FORMATS DISPONIBLES** : 50 cl, 75 cl, 1,5 L  
3 L sur demande.

DOMAINE FREDAVELLE - 1250 Route de Pelissanne - 13510 Eguilles  
Tél./Fax : +33(0)4 42 92 38 29 - Mob : +33(0)6 13 12 15 77 - Email : [domaine@fredavelle.fr](mailto:domaine@fredavelle.fr)  
Informations et fiches techniques sur notre site web : [www.fredavelle.fr](http://www.fredavelle.fr)

Suivez-nous !   /fredavelle