

DOMAINE
FREDAVELLE

Vignerons en Provence

Cuvée AROMANCE Rouge 2016

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : Syrah, Grenache, Cabernet

VINIFICATION : Traditionnelle. Macération de 3 semaines.
Décuvage après fermentation alcoolique.

AU NEZ : Nez intense, sur des arômes de fruits noirs, cassis et poivre.

EN BOUCHE : Riche et charnue, suave et enveloppante, dotée de tanins soyeux. Une certaine fraîcheur pour ce vin à la finale légèrement épicée.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 14°C - 16°C

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Carré d'agneau
Viande rouge
Cailles farcies à la truffe
Lasagnes
Fromage

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans

ALCOOL : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl

50 cl et 1,5 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

Informations et fiches techniques sur notre site web : www.fredavelle.fr

Suivez-nous !   /fredavelle