

DOMAINE
FREDAVELLE

Vignerons en Provence

Cuvée DOMAINE Rosé 2018

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : Grenache, Syrah, Cabernet

VINIFICATION : Pressurage direct. Vendanges la nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Fermentation à basse température (12-13°C).

AU NEZ : Rosé sec au nez très expressif sur des notes d'agrumes et fruits exotiques.

EN BOUCHE : Attaque vive et équilibrée, belle ampleur aromatique marquée par des arômes de pamplemousse et pêche jaune. La finale est rafraichissante, croquante et persistante, à la fois légère et délicatement acidulée.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8°C - 10°C

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Apéritif
Cuisine d'été (salades, grillades)
Sushis, Sashimis
Tartares de poisson
Wok de poulet

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

Suivez-nous !   /fredavelle