

DOMAINE
FREDAVELLE

Vignerons en Provence

Cuvée AROMANCE Rosé 2017

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : Syrah, Cabernet, Grenache.

VINIFICATION : Vendanges la nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation. Pressurage direct pour moitié, macération pelliculaire à froid pour l'autre. 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 rouges mûrs. Un vin marqué par son terroir provençal avec une finale persistante sur le fruit et une élégante touche 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
Bochettes de poulet mariné
Curry d'agneau au lait de coco

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

FORMAT DISPONIBLE : 50 cl - 75 cl - 1,5 L - 3 L.

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