

Cuvée Domaine Rosé

DOMAINE FREDAVELLE



APPELATION

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES

Grenache, Cabernet, Syrah
et Carignan



VINIFICATION

Vendange de nuit pour garder les raisins frais et pour éviter toute oxydation. Pression droite et la fénacration à basse température pour rehausser la saveur des fruits du vin.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de rose très légère. Vin sec et très aromatique, caractérisés par des arômes de petits fruits rouges, blancs des Owers et des Pomelos. Un équilibre entre légèreté et la persistance des saveurs qui tentent de prendre une autre gorgée du verre.



ACCORDS

Idéal en apéritif ou avec des repas légers, barbecue, cuisine méditerranéenne ou asiatique.

Servir frais, entre 8 et 10 °C.
A boire dans les 2 ans.

