

Cuvée Aromance Rosé

DOMAINE FREDAVELLE



APPELATION

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES

Grenache, Cabernet, Syrah



VINIFICATION

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



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose clair. Nez très expressif et complexe, avec toutes les nuances d'agrumes avec un mélange de fleur d'acacia, de rose et de vanille. Vin sec avec une attaque vive et délicate. Une acidité bien maîtrisée révèle une belle fraîcheur et légèreté. Ce vin a un cachet de terroir provençal avec un final persistant, fruité et minéral.



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.

