



DOMAINE
FREDAVELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Cuvée INSPIRATION Rouge 2017

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



CÉPAGES : 33% Syrah, 33% Grenache, 33% Cabernet S.
Vieilles vignes- Sélection parcellaire

VINIFICATION : 1 mois de macération suivi d'un élevage de 12 mois en fût de chêne (bois neuf pour le Cabernet).

AU NEZ : Bouquet délicatement vanillé, aux arômes de fruits rouges mûrs, épices et poivre.

EN BOUCHE : L'attaque est ample et puissante avec une belle matière et des tanins soyeusement fondus ; bouche longue et complexe sur des notes d'épices et d'élevage. Un vin de gastronomie très harmonieux, prêt à boire. Ouvrir 1h avant ou carafier.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16°C - 18°C. Ouvrir 1h avant de servir ou carafier.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION :

Côte de boeuf à la fleur de sel
Quasi de veau aux cèpes
Osso buco
Tajine d'agneau
Fromage de caractère

POTENTIEL DE GARDE : 6 ans

DEGRÉ : 13 % vol.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl