

Côteaux d'aix / AOP



Lisa by Fredavelle

Rosé

Une robe aux reflets rosés pâles, avec des notes florales. Sa structure équilibrée et sa longueur en bouche en font un vin subtil et agréable.

Cépages: Grenache, Cabernet, Syrah, Cinsault

Dégustation: Il accompagnera merveilleusement les grillades et les salades d'été les plus inventives, pour une consommation à 12°.

Rouge

Ce vin structuré aux tanins ronds et soyeux en font un produit très agréable.

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet

Dégustation: Servis légèrement frais 14°C. Ils accompagneront particulièrement bien les petits gibiers.

Blanc

Vin aux reflets verdâtres, aux notes d'agrumes et d'ananas. Très belle harmonie, l'attaque est franche.

Cépages: Sauvignon, Rolle, Ugni

Dégustation: Il vous ravira en début de repas ou sur un plat sans sauce entre 10 et 12°C.

Format et conditionnement: 50 cl – 75 cl