

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