

## Sélection des Domaines Fabre

### *Aumérade Style rouge 2019*



**APPELLATION :** Côtes de Provence AOC  
à la propriété

**CÉPAGES :** 79% Syrah et 21% Grenache

**MILLÉSIME :** 2019      **DEGRÉ :** 14,5 % Vol.

**VINIFICATION :**

Egrappage, mise en cuve pour une macération entre 25 et 30° pendant 8 à 15 jours. La fermentation malolactique est effectuée. Elevage traditionnel en cuve.

**HISTOIRE :**

Vin plaisir par excellence, "Aumérade Style" est un mélange d'authenticité et de modernité dans le pur style provençal. Sa bouteille sérigraphiée représentant tomettes et carreaux de ciment, nous fait voyager en Provence. C'est une véritable invitation à la découverte de l'univers des vins de la famille Fabre-Grimaldi.

**DÉGUSTATION :**

Rouge souple et fruité avec des tanins élégants et une belle persistance.

Il représente la région et le terroir caractéristique des Domaines Fabre : des rouges fruités et épicés.

**PRÉSENTATION :**

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Elégance.  
Bouteille 75 cl - palette de 750 cols - 125 cartons de 6 bouteilles.  
Bouteille 50 cl - palette de 864 cols de 50 cl - 72 cartons de 12 bouteilles.

**PARTICULARITÉ :**

Disponible en BiB de 5 ou 10 litres.  
Disponible en bouchage à vis.