



DOMAINE DES
FÉRAUD

ROBERTA

2022



IGP PAYS DES MAURES



Voici notre Rosé pour les chaudes journées d'été et les tables joyeuses, pleines de bonne humeur. Convivial, savoureux, amusant, vivifiant...avec sa nouvelle robe à fleurs.

- | CÉPAGES 70% Cinsault, 30% Cabernet-Franc
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,0 g/l
- | ACIDITÉ 2,4 g/l
- | SO2 T 104 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°, à boire dans sa jeunesse, sur sa fraîcheur

VIN & DÉGUSTATION

Roberta, du prénom de la deuxième fille de Markus Conrad contient du Cabernet Franc planté par les anciens propriétaires bordelais du domaine. Ce cépage ne faisant pas partie du cahier des charges des Côtes de Provence, la cuvée s'inscrit dans l'appellation IGP Pays des Maures dont le nom rappelle l'histoire de la Provence avec la présence des sarrasins au VIIIe-IXe siècle. Bien visible du domaine, la petite chaîne montagneuse



Suggestion accords- mets vins: Tian de légumes à la provençale

du Massif des Maures s'étend de Fréjus à Hyères, dominant la plaine des Maures entre Le Luc en Provence et Vidauban. Son point culminant, le Signal de la Sauvette, atteint 780 m.

DÉGUSTATION : La robe est très claire, de couleur pêche et de nuances grisées. Le nez, délicat, s'exprime avec de la profondeur, sur des tonalités fraîches, des notes salines, citronnées, de résineux, mêlés à l'arôme de gingembre, et aux subtiles notes de douceur, rappelant la pêche. La bouche est précise, croquante, ciselée, avec ses fins équilibres, où naviguent la douceur, les arômes de pêche, et les tonalités fraîches, avec les agrumes, le zeste, laissant une note de citron confit en finale.»

VIN & METS

Roberta accompagnera avec gaité et bonne humeur vos repas et discussions animées. Ce vin aromatique est idéal pour l'apéritif, au jardin, à la plage et pour un barbecue. Il se marie à merveille à une cuisine riche en vitamines, méditerranéenne et même végétarienne. Il est parfait pour une salade composée, une tomates-mozzarella-basilic, des légumes croquants, des pâtes et bien évidemment un tian de légumes ou une ratatouille. Pour accompagner Roberta avec fraîcheur nous vous conseillons de fromages non affinés, par exemple une tomme au lait cru de brebis ou de chèvre, enrobée de tomate confite ou d'ail des ours, un Etorki ou un Chavroux. À la fin d'une table conviviale avec Roberta, nous vous recommandons des fraises à la chantilly.