



DOMAINE DES
FÉRAUD

PUR-ÉTÉ

2022



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre terroir à l'état pur. Ce rosé nature, rejoint notre gamme de vin sans sulfites ajoutés. Un assemblage frais et franc.

- | CÉPAGES 52% Cinsault; 48% Cabernet Sauvignon
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 1,8 g/l
- | ACIDITÉ 2,7 g/l
- | SO2 T <10 mg/l; sans sulfites ajoutés
- | CONSEILS Servir à 9°, à boire jeune, évitez des températures trop fraîches, le froid masque les arômes. Ouvrez 20 minutes avant de boire.

VIN & DÉGUSTATION

Consacré à l'agriculture biologique, il est évident pour nous qu'une approche plus naturelle, moins chargée en produits de synthèse est l'avenir des bons vins. Dès 2017, nous faisons le pari un peu fou de vous proposer un rosé provençal pur. Pour le Pur-Été, tout commence par la récolte manuelle de raisins Cinsault et Cabernet Sauvignon parfaitement mûrs (50/50). Après une courte macération pelliculaire, nous pressons les raisins entiers avec une extrême douceur.



Suggestion accords mets-vins: de chèvre chaud à la figue et au miel

Ensuite, la fermentation et la vinification ne sont contrôlées que avec du froid et de chaleur, comme le font les bons chefs. Enfin, nous attendons que notre Pur-Été subisse sa „malo“, la seconde fermentation déclenchée par les bactéries, au cours de laquelle les molécules d'acide malique sont converties en acide lactique plus doux. Ce seulement après cette seconde fermentation que nous pouvons mettre le vin naturel en bouteille sans aucun additif. Sinon, il y aurait un risque qu'il continue à fermenter dans la bouteille. La malo ne peut guère être contrôlée. Si elle réussit, le vin n'est pas seulement stable. En transformant l'acide malique plus agressif en acide lactique plus doux, le vin change de goût. Il devient plus doux, plus rond, plus spécial. „Brioché“ est notre mot pour évoquer le Pur-Été.

DÉGUSTATION : La robe est de couleur abricot, nuancée de reflets argentés. Le relief aromatique se dévoile sur des notes cendrées, la tonalité fraîche est dominée par les agrumes, pour laisser place à la douceur et aux arômes de pêche. La bouche se présente pleine, équilibrée, marquée par de douces notes de café, de torréfaction, gourmande avec ses arômes de pêche, laissant une finale structurée et agréablement persistante.

VIN & METS

Ce vin nature se mariera parfaitement avec les viandes grillées, mais aussi avec des plats plus méditerranéens : volaille aux citrons confits et thym, des tomates gorgées de soleil accompagnées d'une mozzarella burrata crémeuse, ou une pissaladière parfumée. Le caractère rafraîchissant de ce vin s'accorde très bien avec tous les types de fromages non affinés, comme de chèvre et de brebis doux. Notre Pur Ete est fait pour presque tous les desserts sucrés. Un crumble de fruits rouges, une coupe de fraises, une tarte à la rhubarbe, une verrine de Tropicane aux framboises ou tout simplement un morceau de chocolat au lait caramel au beurre salé.