



DOMAINE DES  
FÉRAUD

## EMILIA 2024



IGP PAYS DES MAURES



Notre "IGP" rouge. Un vin pour tous les jours, épicé, fruité et fidèle à notre conviction qu'un bon vin peut très bien être abordable.

- | CÉPAGES 80% Syrah, 20% Merlot
- | VINIFICATION en cuves inox et élevage en foudre
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,14 g/l
- | ACIDITÉ 2,5 g/l
- | SO2 T 59 mg/l
- | CONSEILS Servir à 15°-16°. A boire aujourd'hui sur sa fraîcheur jusqu'en 2028 à l'évolution pour un vin plus complexe.

## VIN & VINIFICATION

Emilia est notre „IGP“ rouge. Un vin pour tous les jours, épicé, fruité et fidèle à notre conviction qu'un bon vin peut très bien être abordable. Deux critères distinguent les vins IGP et AOP : Le premier est la classification de la parcelle. Les terrains en bordure de rivières sont rarement classés AOP. On a constaté plus de problèmes dans les vignes, de maladie notamment, à proximité des lieux inondables. Deuxièmement les cépages:



*Notre suggestion d'accord mets-vins : un authentique ragù alla Bolognese*

Contrairement à l'appellation « Côtes de Provence », l'appellation « IGP Pays des Maures » autorise les cépages d'autres régions, comme le Merlot ou le Cabernet Franc, grands cépages classiques de la région bordelaise, plantés par les anciens propriétaires de notre domaine. Nos trois vins IGP - du nom de nos filles Carlotta, Roberta et Emilia - reçoivent la même attention que nos vins AOP, que ce soit pendant la culture biologique, les vendanges ou dans le chai.

**DÉGUSTATION :** La robe est sombre, franche, de couleur cerise noire. Le profil aromatique se dévoile avec de subtiles notes de sous-bois, de tabac, puis apparaît des arômes de fraise. La mise en bouche est franche, droite, avec de la consistance, où l'acidité se balance avec les tanins, où une note de poivre amène une tonalité fraîche et sapide.

## VIN & METS

Un vin pour tous les jours, pour une soirée « charcuterie, fromage », les pizzas et pâtes aux sauces épicées, telles que les penne a l'arrabiata ou bien avec un rôti, des grillades de bœuf, un cassoulet, un goulasch de bœuf au paprika, ou des lentilles aux lard. La suggestion d'accord gourmand du Guide Hachette : agneau de sept heures. Les vins rouges type Emilia aux saveurs fruitées et aux textures riches et douces, s'accordent avec la douce souplesse du Saint-Nectaire, un fromage de lait de vache provenant d'Auvergne. Nous vous recommandons également des fromages de chèvre affinés, tels que le Pecorino ou le Manchego, ou bien des fromages affinés à pâte dure, tels que le Parmesan ou le vieux Gouda. Étonnez et proposez à vos amis une expérience baroque. Les vins rouges accompagnés d'un dessert au chocolat sont depuis longtemps un grand classique. Mais ne prenez pas de chocolat au lait ! Les chocolats de haute qualité avec environ 70% de cacao se marient beaucoup mieux avec les vins rouges, car la texture d'un „vrai chocolat“ s'harmonise merveilleusement avec la douce acidité et les arômes de torréfaction d'un bon rouge.