



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2022



CÔTES DE PROVENCE



Nos meilleurs raisins blancs traités avec le plus grand soin pour montrer tout le potentiel du cépage Vermentino.

- | CÉPAGES 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFICATION Fermentation et élevage en amphores en grès de 12hl
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,0 g/l
- | ACIDITÉ 2,4 g/l
- | SO₂ T 20 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°. Ouvrez 30 minutes avant de boire et optez pour un beau verre fin en forme de tulipe pour percevoir les arômes et la texture.

VIN & VINIFICATION

Pour montrer tout le potentiel du Rolle nous ne voulons que le meilleure pour notre Signature. Nomen est omen ! Une vendange des plus belles grappes à la main, une macération de 10 jours en grappes entières suivi par un pressurage lent et doux, une fermentation alcoolique spontanée, une fermentation malolactique, l'élevage en amphores de 12 hecto-



Suggestion accords mets-vins : Un filet de turbot aux palourdes

litres et bien sûr un renoncement quasi total à tous les intrants. Nous avons fait le choix de filtrer le vin très légèrement avant la mise en bouteille. Et c'est seulement à ce moment-là que nous protégeons le vin avec une touche de soufre. La production est limitée à 3200 bouteilles.

DÉGUSTATION : La robe de couleur jaune or présente de jolis reflets argentés. Le nez s'exprime avec force, marqué par des énergies méditerranéennes, avec ses arômes de pin, de résineux, de roche volcanique, d'épices, de garrigue et des notes de coings confits et de jaune d'œuf. La mise en bouche est puissante et structurée, par des tonalités fraîches, épicées et iodées, mais aussi marquée par de la douceur, du gras et de jolis amers. Une richesse tactile et une salinité amènent à une longue persistance en fin de bouche.

VIN & METS

La nature „crémeuse“ de ce vin s'accorde parfaitement avec les poissons nobles cuisinés avec amour : un turbot, un saint-pierre ou une sole grillés à la perfection au beurre blanc ou avec une sauce béarnaise. Pour les amateurs de viande, nous recommandons un poulet au citron ou un curry, pour les amateurs de pâtes, des spaghetti carbonara au poivre frais et pour les végétariens des asperges avec de belles pommes de terre beurrées. Les notes de pâte de coing se marient parfaitement avec les fromages de brebis et de chèvre de la Sardaigne ou de la Provence. Pour les amateurs de saveurs sucrées, nous recommandons une tarte aux amandes ou les célèbres gâteaux de fête italiens comme le Panettone ou la Colomba di Pasqua.