



DOMAINE DES
FÉRAUD

INDIGÈNE 2022



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre Syrah haut de gamme. Vieilles vignes, terroir, artisanat et notre propre touche. Une Syrah élégante aux notes de poivre, d'épices et d'herbes de Provence ciselée avec passion.

- | CÉPAGES 80% Syrah; 20% Cabernet Sauvignon
- | VINIFICATION Fermentation spontanée en cuves inox, élevage en fûts de chêne (Stockinger)
- | ALCOOL 12,8% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,15 g/l
- | ACIDITÉ 2,7 g/l
- | SO2 T 91 mg/l
- | CONSEILS Un vin à ouvrir avant la dégustation et à carafier. Servir à 16°-17° pour apprécier son équilibre entre tanins, fraîcheur, épices et présence en bouche. Utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés sur le haut pour percevoir les arômes et la générosité.



VIN & VINIFICATION

Comme aucun autre cépage rouge, la Syrah traduit les différents terroirs en arômes et en caractère. Cela vaut d'autant plus pour les vieilles vignes plantées en 1981 et 1983 choisies pour notre Indigène. Ils ont des racines très profondes pour absorber l'essence de notre terroir : la chaleur des jours d'été, la fraîcheur des nuits, les herbes de Provence et le Mistral. Après la vendange



Suggestion accords mets-vins : une selle de chevreuil

manuelle et une fermentation spontanée nous avons d'abord vinifié les vieilles Syrah et les vieux Cabernet Sauvignon séparément en cuves inox. Après „l'assemblage“, l'élevage a continué pendant 18 mois dans des barriques et des Demi-Muids du maître tonnelier autrichien Stockinger de 2 à 4 ans.

DÉGUSTATION : La robe est de couleur cerise et de nuances violine. Les arômes sont délicats, ils s'expriment avec finesse et élégance, sur une trame florale, accompagnée de notes chocolatées et torréfiées. La bouche est souple, mûre, structurée par des tanins doux et enrobés, avec une tonalité de musc, de belles épices, de café, laissant une finale gourmande, consistante et digeste.

VIN & METS

Le déguster sans accompagnement - peut être avec un livre ou de la musique classique - permettra de révéler tous les secrets de ce vin. A table, le grand gibier, comme le cerf, le chevreuil, le sanglier, de l'agneau ou des viandes blanches relevées d'une pointe de douceur comme un lapin ou une poularde de Bresse se marient à merveille avec l'Indigène. A partir de 5 ans, le vin révèle des arômes tertiaires plus complexes qui appellent des mets élaborés, par exemple une venaison. Un choix moins classique : du saumon grillé. La Syrah s'accorde très bien avec des fromages affinés à base de lait de vache ou de chèvre (Parmesan, Sbrinz, Pecorino ou Manchego), ainsi qu'avec des fromages à pâte molle, fruités et de caractère (Camembert, Münster, Brie de Meaux). Pour le dessert essayez un morceau de chocolat noir du chili avec une gorgée de Syrah ! Le mélange de chocolat amer avec la force du piment rouge et les arômes typiques du Syrah (cassis et d'épices) vous ravira.