



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2023



CÔTES DE PROVENCE



Nos meilleurs raisins blancs traités avec le plus grand soin. Une macération de 7 jours en grappes entières, une fermentation spontanée, une «malo» et un élevage en amphores en grès naturel qui montrent tout le potentiel du cépage Vermentino.

- | CÉPAGES 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFICATION Fermentation et vinification en amphores
- | ALCOOL 13,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,0 g/l
- | ACIDITÉ 2,4 g/l
- | SO2 T 26 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°. Ouvrez 20 minutes avant de boire et optez pour un joli verre avec un beau calice pour une meilleure perception des arômes

VIN & VINIFICATION

Pour notre blanc Signature nous avons voulu le meilleur. Cueillis à la main, nos plus beaux raisins Rolle (Vermentino) ont été transportés avec le plus grand soin dans de petites caisses jusqu'au chai. Après une macération en grappes entières en cuves inox thermorégulées de 7 jours et un pressurage délicat, la fermentation alcoolique



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

spontanée et la fermentation malolactique ont eu lieu dans des amphores en grès naturel (Vin et Terre). Nous avons fait le choix de ne pas ajouter des sulfites et de filtrer le vin de manière très légère. Le 2023 montre tout le potentiel du cépage Rolle (Vermentino). Production : 3000 bouteilles. À ouvrir 20 mn avant de le boire et le servir à 9°C.

DÉGUSTATION : La robe est intense, franche, d'une couleur jaune poussin. Le nez s'exprime avec de la force, et de la profondeur, marquée par des notes minérales, des arômes de roche volcanique, de bois brûlé. La bouche présente un joli volume, de fins équilibres, de la douceur, avec ses notes de pain d'épices, de gingembre, mêlant le frais et le confit, ce qui amène de la complexité, de la persistance et une belle tenue 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.