



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2024



CÔTES DE PROVENCE



Le Signature 2024 est une interprétation très légère, fraîche et à peine filtrée de notre Vermentino haut de gamme. Une macération d'une dizaine de 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 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,19 g/l
- | ACIDITÉ 2,35 g/l
- | SO2 T 30 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°

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 d'une dizaine de jours et un pressurage délicat, la fermentation alco-



Notre suggestion d'accord mets vin : une véritable Spaghetti alla Carbonara

lique 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 2024 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 présente la couleur du jus de poire, agrémentée de reflets verts. Le nez est franc, intense, il s'exprime avec pureté, les arômes de poire et de pêche laissent place à une trame plus profonde, minérale, mêlée à des notes de pin et autres résineux. La bouche est précise, avec de fins équilibres, où l'acidité amène un caractère rafraîchissant, avec des arômes de cèdre, de citron, qui apportent de la buvabilité à une finale marquée par de légers tanins, une agréable douceur.

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.