



DOMAINE DES
FÉRAUD

CUVÉE PRESTIGE 2025



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre cuvée fer de lance dans sa nouvelle tenue, fraîchement embouteillée ! Un rosé des Côtes de Provence fruité, frais et bien équilibré, plein d'élégance. Un vin qui évoque la fête, les vacances et l'esprit méditerranéen.

- | CÉPAGES Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Rolle
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,5 g/l
- | ACIDITÉ 2,93 g/l
- | SO2 T 96 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°, à boire dans sa jeunesse, sur sa fraîcheur.

VIN & VINIFICATION

Pour notre Cuvée Prestige on essaie, par l'assemblage, de tirer chaque année la quintessence du millésime. Arrondi avec du Rolle, cépage blanc, notre cuvée de Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache doit être l'expression la plus fidèle de notre terroir. Un Rosé Côtes de Provence frais et équilibré, mêlant finesse et rondeur. Un vin qui évoque la fête, les vacances et l'esprit de la Méditerranée.



Suggestion accords mets-vin : une salade mixte mozzarella, anchois, olives

DÉGUSTATION : La robe est brillante, pâle, avec sa couleur pêche et ses reflets argentés. Le nez s'exprime avec élégance et fraîcheur, où les notes d'agrumes sont dominantes, avec le pamplemousse, l'ananas, la banane, enveloppées de senteurs iodées et minérales. La bouche est précise, avec un bel équilibre, la fraîcheur naturelle amène de la tenue, de la profondeur, elle soutient une certaine rondeur, et les arômes d'agrumes, de banane, contribuent à laisser un caractère rafraîchissant et persistant en finale.

VIN & METS

Notre Cuvée Prestige est le vin parfait pour accompagner une cuisine riche en vitamines, méditerranéenne ou végétarienne : une salade, une quiche, une pizza, un risotto ou des pâtes. En tant que rosé rafraîchissant mais aussi complexe et élégant, il accompagne naturellement tous les autres délices de la cuisine estivale comme du veau, de la volaille, du poisson ou de la viande grillée. Ses arômes et sa minéralité se marient parfaitement avec des plats relevés. Le caractère rafraîchissant de nos Rosés s'accorde très bien avec tous les types de fromages non affinés, tel que des fromages de chèvre et de brebis ou de tommes de lait cru. Pour le dessert nous vous conseillons de servir une tarte aux fruits rouges avec notre Cuvée Prestige.