



DOMAINE DES
FÉRAUD

GRANDE CUVÉE 2019



AOP CÔTES DE PROVENCE



DOMAINE DES
FÉRAUD



2019

GRANDE CUVÉE

VIELLE CABERNET SAUVIGNON & SYRAH

CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

- | CÉPAGES Cabernet Sauvignon, Syrah
- | VINIFICATION Fermentation spontanée en cuves inox, élevage en fûts de chêne (Stockinger)
- | ALCOOL 14% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,81 g/l
- | ACIDITÉ 2,86 g/l
- | SO2 T 55 mg/l
- | CONSEILS Servir à 16-17°, jusqu' à 2032 pour apprécier l'équilibre entre tanins, fraîcheur, épices et présence en bouche. Utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés sur le haut pour percevoir ses arômes et sa générosité.

VIN & VINIFICATION

Il s'agit de Cabernet Sauvignon „Vieilles vignes“, plantées entre 1951 et 1978. Les vieilles vignes ont souvent été sacrifiées lorsqu'à l'époque, la quantité l'emportait sur la qualité. À grand regret, car les vins issus des vieilles vignes possèdent un goût plus riche et plus intense. Grâce aux racines plus profondes, celles-ci sont plus résistantes à la sécheresse, produisent moins de raisins et absorbent



Suggestion accords mets-vins : pigeon avec purée de navets et légumes

l'essence de notre terroir : la chaleur des jours d'été, la fraîcheur des nuits et le Mistral. Après une vendange manuelle, nous avons d'abord vinifié les vieux Cabernet Sauvignon et les vieilles Syrah séparément en cuves inox thermo-régulées. Après „l'assemblage“, l'élevage a continué pendant 15 mois dans des barriques neuves, des barriques de 2 à 4 ans et des Demi-Muids de 600 litres.

DÉGUSTATION : La robe est profonde, de couleur pourpre, avec des nuances violacées. Le nez dévoile une agréable douceur, avec ses notes compotées, de la fraîcheur, avec une tonalité minérale, une pointe de silex, et de la profondeur, marquée par l'humus. La bouche est pleine, une belle harmonie mêle les équilibres du vin, évoluant vers une finale puissante, avec des tanins qui s'affinent, et où les arômes de cerise, les notes de tabac, contribuent à la gourmandise et à la buvabilité de fin de bouche.

VIN & METS

À table, les viandes grillées comme une côtes de veau, un gigot ou des côtelettes d'agneau se marient à merveille aux jeunes millésimes. À partir de 5 ans, le vin révèle des arômes tertiaires plus complexes. Il devient un vin d'hiver ou d'automne qui appelle des mets plus élaborés, un magret de canard, un pigeon au sang. Pour marier les cépages anciens, nous vous recommandons les fromages affinés à pâte dure, le Parmesan ou le vieux Gouda. Le déguster sans accompagnement - peut être avec un livre ou de la musique classique - donne la véritable perception du vin. Si vous voulez l'essayer avec un dessert, optez pour une excellente mousse au chocolat noir.