



DOMAINE DES  
FÉRAUD

# BLANC DE ROLLE 2025



AOP CÔTES DE PROVENCE



« Un blanc diablement gourmand » selon le Guide Hachette 2024. Souvent méconnu, le Rolle (Vermentino) donne des vins équilibrés, aromatiques, avec un bon potentiel d'évolution.

- | CÉPAGES 100% Rolle
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 1,15g/l
- | ACIDITÉ 3,30 g/l
- | SO2 T 68 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°; Optez pour un grand verre pour la perception des arômes.

## VIN & VINIFICATION

Nous mettons tout en œuvre pour notre Blanc de Rolle. Une vendange à la main, une vinification en grappes entières - avec les rafles - qui enrichit la gamme d'arômes des vins et un pressurage lent et doux sous gaz inerte pour protéger les jus pressés de l'oxydation.



*Notre suggestion d'accord mets et vin : une salade fenouil orange olive*

**DÉGUSTATION :** La robe est claire, scintillante, nuancée de reflets verdoyants. Le profil aromatique se dévoile avec finesse, intensité et profondeur, dans une tonalité fraîche, avec ses parfums d'agrumes, de fleur d'oranger, de plante à tisane. La bouche est droite et précise, avec du volume en attaque, une belle fraîcheur qui amène de la tenue, exhaussant le fruit, la trame agrumes, évoluant vers une finale suave, gourmande et salivante.

## VIN & METS

Le Vermentino est un compagnon idéal pour les poissons frais, les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, des « spaghetti alle vongole », un risotto « ai frutti di mare » ou une salade niçoise. Élégant avec de la viande blanche (comme un veau), sublime avec un poulet au citron avec sa coriandre fraîche, des tomates séchées ou bien des olives noires. Vous aimez les asperges, souvent considérées comme « l'ennemi du vin » ? Laissez-vous séduire par notre Blanc de Rolle ! Si l'asperge, par son côté très racinaire, a souvent du mal à s'associer à un vin, l'accord avec le Rolle et sa belle minéralité, une touche caillouteuse, voire végétale, se révèle étonnant. Pour finir nous vous recommandons les fromages célèbres de la Sardaigne. Le Pecorino, le Provolette (lait de vache) et le Caprini (fromage de chèvre)...une tarte aux amandes ou du chocolat noir aux fins éclats de caramel, relevé d'une pointe de fleur de sel.