



DOMAINE DES
FÉRAUD

PUR-ÉTÉ 2025



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre terroir à l'état pur. Un rosé sans sulfites ajoutés. Frais et franc et vraiment exceptionnel !

- | CÉPAGES 52% Cinsault; 48% Cabernet Sauvignon
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 1,0 g/l
- | ACIDITÉ 2,7 g/l
- | SO₂ T < 10 mg/l; sans sulfites ajoutés
- | CONSEILS Servir à 9°, à boire jeune, évitez des températures trop fraîches, le froid masque les arômes. Ouvrez 20 minutes avant de boire.



VIN & VINIFICATION

Consacré à l'agriculture biologique, il est évident pour nous qu'une approche plus naturelle, moins chargée en produits de synthèse est l'avenir des bons vins. Dès 2017, nous faisons le pari un peu fou de vous proposer un rosé provençal pur. Pour le Pur-Été, tout commence par la récolte manuelle de raisins Cinsault et Cabernet Sauvignon parfaitement mûrs (50/50). Après une courte macération pelliculaire, nous pressons les raisins entiers avec une extrême douceur. Ensuite, la fermentation et la vinification



Suggestion accords mets-vins: de chèvre chaud à la figue et au miel

ne sont contrôlées que avec du froid et de chaleur, comme le font les bons chefs. Enfin, nous attendons que notre Pur-Été subisse sa „malo“, la seconde fermentation déclenchée par les bactéries, au cours de laquelle les molécules d'acide malique sont converties en acide lactique plus doux. Ce seulement après cette seconde fermentation que nous pouvons mettre le vin naturel en bouteille sans aucun additif. Sinon, il y aurait un risque qu'il continue à fermenter dans la bouteille. La malo ne peut guère être contrôlée. Si elle réussit, le vin n'est pas seulement stable. En transformant l'acide malique plus agressif en acide lactique plus doux, le vin change de goût. Il devient plus doux, plus rond, plus spécial. „Brioché“ est notre mot pour évoquer le Pur-Été.

DÉGUSTATION : La robe est franche, à la couleur saumonée et aux reflets argentés. Le nez s'exprime avec force et caractère, sous une trame minérale (arômes de pierre à fusil), laissent place à des arômes de pêche, de mirabelle. La bouche se présente avec un bel équilibre, avec une agréable fraîcheur naturelle, marquée par le minéral, par les notes d'agrumes et de pêche et une finale douce marquée par de fins amers.

VIN & METS

Ce vin nature se mariera parfaitement avec les viandes grillées, mais aussi avec des plats plus méditerranéens : volaille aux citrons confits et thym, des tomates gorgées de soleil accompagnées d'une mozzarella burrata crémeuse, ou une pissaladière parfumée. Le caractère rafraîchissant de ce vin s'accorde très bien avec tous les types de fromages non affinés, comme de chèvre et de brebis doux. Notre Pur Ete est fait pour presque tous les desserts sucrés. Un crumble de fruits rouges, une coupe de fraises, une tarte à la rhubarbe, une verrine de Tropicane aux framboises ou tout simplement un morceau de chocolat au lait caramel au beurre salé.