



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2024



CÔTES DE PROVENCE



Der 2024er Signature ist eine sehr leichte, frische und nur ganz leicht gefilterte Interpretation unseres Spitzen-Vermentinos. Handlese, eine ca. 10tägige Mazeration vor der Pressung, Malo, Ausbau in Amphoren und der fast vollständige Verzicht auf Sulfite und Filtration zeigen das Potenzial der Vermentino-Traube.

- | **REBSORTEN** 100% Rolle / Vermentino
- | **VINIFIKATION** Fermentation und Ausbau in Amphoren
- | **ALKOHOLGEHALT** 12% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,19 g/L
- | **SÄURE** 2,35 g/L
- | **SO2** T 30 mg/L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Bei 9° servieren

WEINBESCHREIBUNG

Für unsere weißen Signaturen geben wir unser Bestes. Mit größter Sorgfalt ernten wir unsere besten Vermentino-Trauben von Hand und transportieren sie in kleinen Kisten zum Weinkeller. Nach einer Mazeration von ca. 10 Tagen in thermoregulierten Edelstahlbehältern und einer sorgfältigen Pressung erfolgte die alkoholische und

malolaktische Fermentation sowie der Ausbau des 2024er in Amphoren aus Sandstein (Vin & Terre). Den 2024er haben wir im Keller nicht geschwefelt und nur sehr leicht filtriert. Ein Wein, der das ganze Potenzial der Vermentino-Traube zeigt. 20 Minuten vor dem Trinken öffnen Flaschen und bei ca. 9° servieren. 3000 Flaschen.



Unsere Genuss-Empfehlung : eine echte Spaghetti alla Carbonara

VERKOSTUNG: Die Farbe ist birnengelb mit grünen Reflexen. Das aromatische Profil ist präzise. Intensive Aromen von Birne und Pfirsich, sanfte mineralischen Noten und eine Spur von Kiefer und anderen Nadelhölzern. Am Gaumen gut balanciert. Die Säure zeigt eine erfrischende Mischung aus Zedernholz und Zitrone. Das von leichten Tanninen geprägte Finale ist süffig mit einer angenehmen Süße.

WEINBEGLEITUNG

Der „cremige“ Charakter dieses Weins passt ideal zu Steinbutt, St. Pierre oder Seezunge, ob perfekt gegrillt oder mit Beurre Blanc serviert. Für Fleischliebhaber empfehlen wir ein Zitronenhähnchen oder ein Curry, für Pastaliebhaber eine Spaghetti Carbonara mit frischem Ei und Pfeffer und für Vegetarier Spargel mit schönen Butterkartoffeln. Die Noten von Quittenbrot harmonisieren wunderbar mit Schafs- und Ziegenkäse aus Sardinien oder der Provence. Für den süßen Gaumen empfehlen wir zum Signature jede Art von Mandelgebäck oder einen famosen italienischen Festtagskuchen wie Panettone oder Colomba.