



DOMAINE DES
FÉRAUD

ANNROSÉ BRUT NATURE



IGP PAYS DES MAURES

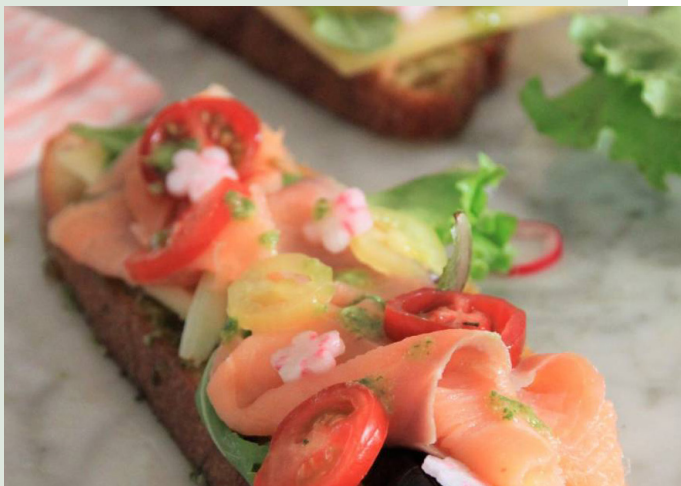


Le vin effervescent de Féraud est évidemment un Rosé, élaboré selon la méthode traditionnelle. De fines bulles et une fraîcheur persistante en bouche, il est le compagnon idéal de l'apéritif pour les petites et les grandes fêtes.

- | **CÉPAGES** Cinsault, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Rolle
- | **VINIFICATION** Méthode Provençale (fermentation en bouteille) pour 18 mois
- | **ALCOOL** 12% Vol.
- | **DOSAGE** 0,0 g/l
- | **CONSEILS** Servir à 9°; évitez des températures trop fraîches, le froid masque les arômes

VIN & DÉGUSTATION

L'effervescent de Féraud est élaboré selon la méthode traditionnelle (champenoise) obtenu par une deuxième fermentation en bouteille pour au moins 24 mois. Il y a deux particularités dans la production de notre Annrosé : Premièrement, nous travaillons selon la « Méthode Provençale » qui permet de garder les vins plus frais et plus légers. Lors de la fabrication des vins effervescents selon la « Méthode Champenoise » ou traditionnelle, on ajoute de la levure et du sucre pour la deuxième fermentation. Cela augmente



Suggestion accords mets-vins : tartines fraîcheur au saumon fumé, pesto, radis et basilic

la teneur en alcool et donne un vin potentiellement plus lourd. Dans la méthode provençale, on retire une partie du moût du vin tranquille que l'on conserve congelé. Pour la deuxième fermentation en bouteille, le moût est remis dans la bouteille au lieu d'ajouter du sucre comme on le fait traditionnellement. Le résultat est qu'après la seconde fermentation, l'effervescent a un taux d'alcool « normal », tout comme le vin tranquille. Deuxièmement, notre Annrosé est un « Brut Nature », car nous n'ajoutons aucun sucre comme dosage après le dégorgement. Un autre terme pour Brut Nature est « Zéro dosage ». La méthode provençale est encore à un stade expérimental et les vins n'ont pas de statut AOC/AOP. Étant donné l'intérêt international croissant pour les mousseux de Provence, nous espérons obtenir une appellation propre et distincte comme „Rosé effervescent de Provence“ dans les deux ou trois prochaines années.

DÉGUSTATION : Brut, la bouche est finement pétillante avec une montée de bulles élégante. Un nez de fleurs blanches, aux arômes de fruits blancs en rétro-olfaction. Une fraîcheur sèche et persistante en bouche.

VIN & METS

Parmi les idées originales d'apéritifs ou de cocktails nous préférons le Brut Annrosé avec du jus de pamplemousse fraîchement pressé, une variation élégante du rosé pamplemousse. Annrosé peut très bien accompagner des entrées ou des plats principaux à base d'épices exotiques comme le safran, la cardamome, la coriandre ou le curcuma. Enfin et surtout : un Rosé pétillant est toujours parfait pour les repas que l'on déguste normalement avec de la bière comme la choucroute. L'association du pétillant rosé et du fromage n'est pas fréquente. Notre recommandation personnelle est une ricotta avec des fruits rouges. Nos desserts coups de coeur: salade de fruits rouges frais d'été, des créations à base d'oranges sanguines, un sorbet pamplemousse ou une bûche de Noël.