



DOMAINE DES
FÉRAUD

NATURE 2019



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre Rouge sans sulfite ajouté. Une Syrah différente, à la fois complexe, légère et digeste.
Plaisir garanti en bouteille.

- | CÉPAGES 85% Syrah
- | VINIFICATION Élevage en Œuf de Beaune
- | ALCOOL 12,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,0 g/l
- | ACIDITÉ 2,9 g/l
- | SO2 T <10 mg/l sans sulfites ajoutés
- | CONSEILS Servir à 16 °-17 ° jusqu'à 2024;
utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés
sur le haut



VIN & DÉGUSTATION

On connaît bien les principaux arguments échangés : d'un côté le soufre, utilisé pour lutter contre les maladies de la vigne et favoriser la conservation des vins, est un produit d'origine naturelle. De l'autre côté, le soufre n'est pas seulement nocif pour les parasites, il présente aussi des désagréments liés à l'ingestion de sulfites pour l'homme.



Suggestion accords mets-vins : Un filet de turbot aux palourdes

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. Une Syrah différente, fraîche, fruitée, à la fois complexe et légère.

DÉGUSTATION : La robe est profonde de couleur pourpre, aux reflets violacés. Le nez est frais, gourmand, pur, laissant en mémoire des arômes de cerise noire, de fruits rouges mûrs, d'épices. La mise en bouche est souple, suave, évoluant vers des tanins jeunes, enrobés, à la tonalité cerise, fruits noirs écrasés, puis vers une finale épicée, cacaotée.

VIN & METS

Le déguster sans accompagnement - peut être avec un livre ou de la musique classique - donne la perception véritable du vin. Une entrecôte, du gibier (chevreuil), de l'agneau aux oignons, olives ou au poivre vert, laurier, thym et romarin sont les recettes qui s'accordent à merveille avec la Syrah nature. Pour accompagner notre Syrah naturelle, fraîche et fruitée, nous vous recommandons un morceau de Parmesan, Sbrinz, Pecorino ou Manchego et un pain frais au levain. Les notes poivrées de la Syrah, sa puissance et sa souplesse en bouche, en font également un allié pour le chocolat noir, et en particulier les chocolats forts, au-delà de 70% de cacao.