



DOMAINE DES  
FÉRAUD

# GRANDE CUVÉE 2018



AOP CÔTES DE PROVENCE



L'héritage de notre histoire bordelaise : Une Cuvée de vieux Cabernet Sauvignon de Provence qui vieillira avec bonheur.

- | CÉPAGES 80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
- | VINIFICATION Fermentation spontanée en cuves inox, élevage en fûts de chêne (Seguin Moreau, Stockinger)
- | ALCOOL 13,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0 g/l
- | ACIDITÉ 3,3 g/l
- | SO2 T 85 mg/l
- | CONSEILS Servir à 16-17°, jusqu' à 2032 pour apprécier l'équilibre entre tanins, fraîcheur, épices et présence en bouche. Utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés sur le haut pour percevoir ses arômes et sa générosité.

## VIN & DÉGUSTATION

Il s'agit de Cabernet Sauvignon „Vieilles vignes“, plantées entre 1951 et 1978. Les vieilles vignes ont souvent été sacrifiées lorsqu'à l'époque, la quantité l'emportait sur la qualité. À grand regret, car les vins issus des vieilles vignes possèdent un goût plus riche et plus intense. Grâce aux racines plus profondes, celles-ci sont plus résistantes à la sécheresse, produisent moins de raisins et absorbent l'essence de notre terroir : la



*Suggestion accords mets-vins : pigeon avec purée de navets et légumes*

chaleur des jours d'été, la fraîcheur des nuits et le Mistral. Après une vendange manuelle, nous avons d'abord vinifié les vieux Cabernet Sauvignon et les vieilles Syrah séparément en cuves inox thermo-régulées. Après „l'assemblage“, l'élevage a continué pendant 15 mois dans des barriques neuves, des barriques de 2 à 4 ans et des Demi-Muids de 600 litres.

**DÉGUSTATION :** La robe mêle des couleurs de grenat et de pourpre. La puissance aromatique laisse place à de délicats arômes, marqués par les épices sèches, des notes truffées, de sous-bois, une pointe de gingembre. La bouche présente du volume, une belle richesse, de jolis tanins qui renforcent l'effet matière, et les notes mentholées, les épices, donnent de la fraîcheur et une belle persistance en finale.

## VIN & METS

A table, les viandes grillées comme une côte de veau, un gigot ou des côtelettes d'agneau se marient à merveille aux jeunes millésimes. Évitez les sauces. A partir de 5 ans, le vin révèle des arômes tertiaires plus complexes. Il devient un vin d'hiver ou d'automne qui appelle des mets plus élaborés, un magret de canard, un pigeon au sang. Pour marier les cépages anciens, nous vous recommandons les fromages affinés à pâte dure, le Parmesan ou le vieux Gouda. Le déguster sans accompagnement - peut être avec un livre ou de la musique classique - donne la véritable perception du vin. Si vous voulez essayer avec un dessert, optez pour une excellente mousse au chocolat noir.