



DOMAINE DES
FÉRAUD

CARLOTTA 2022



IGP PAYS DES MAURES



Ein fruchtig-frisches Provence-Cuvée aus Vermentino, Viognier und Sauvignon Blanc. Natürlich ganz ohne Holz!

- | **REBSORTEN** 40% Rolle / Vermentino, 20% Sauvignon Blanc, 25% Viognier, 15% Semillion
- | **VINIFIKATION** In Edelstahltanks
- | **ALKOHOLGEHALT** 12% Vol.
- | **RESTZUCKER** 0,4 g / L
- | **SÄURE** 3,3 g / L
- | **SO2** T 98 mg / L
- | **GENUSS-EMPFEHLUNG** Bei 9° servieren und am besten jung und frisch genießen

WEINBESCHREIBUNG

Viognier und Sauvignon sind nicht gerade typische Rebsorten der Provence. Zusammen mit unserer Lieblingstraube Rolle (so heißt in Frankreich der Vermentino) ergeben sie jedoch ein herrlich frisches Cuvée der Appellation IGP Pays des Maures. Diese Appellation verdankt ihren Namen der Anwesenheit von Sarazenen im 8. bis 9. Jahrhundert in unserer Region. Auf dem Feld und im Keller schenken wir Carlotta



Unsere Empfehlung zu Carlotta: Gebrillte Tintenfische

die gleiche Aufmerksamkeit wie unseren AOP-Weinen: Handlese, kurze Kalt-Mazeration, Vinifikation in ganzen Trauben, und eine langsame, schonende Pressung unter Schutzgas, um die Säfte vollständig vor Oxidation zu schützen.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist blass und leuchtend, birnenfarben mit einem Hauch von Grau. Die Nase ist delikat mit Noten von Zitrone, Akzenten von Bergamotte, Pfirsicharomen und einem Hauch von Banane. Am Gaumen ist der Wein frisch, knackig und ausgewogen, mit einem reichen Körper und einer angenehmen Textur. Salzigkeit mischt sich mit Lebendigkeit. Zitrusnoten dominieren ein erfrischendes Finale.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Carlotta ist ein frischer, knackig-trockener Wein. Ein sommerlicher Aperitif und ein erfrischender Wein zu vitaminreichen und frischen Salaten. Für uns perfekt zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch (Lachs, Forelle) und zu Geflügel, Kalb- und Schweinefleisch. Zu unserm Cuvée aus Viognier, aromatischem Rolle und frischem Sauvignon Blanc empfehlen wir Ihnen frischen Ziegen-Frischkäse. Das ist nahezu perfekt. Alternativ einen Brie de Meaux, einen weichen Weißschimmelkäse aus der Île de France oder einen guten Camembert. Carlotta passt hervorragend zu cremigen Vollmilch-Schokoladen und allen Leckereien mit dem Duft von Milch, Honig und Vanille. Die leichten Zitrusnoten ergänzen die Süße oder den Karamell-Geschmack einer Schokolade.