



DOMAINE DES
FÉRAUD

SIGNATURE 2021



CÔTES DE PROVENCE



Nos meilleurs raisins blancs traités avec le plus grand soin. Une macération de 8 jours en grappes entières, une fermentation spontanée, une «malo» et l'élevage en œuf de béton qui montrent tout le potentiel du cépage Vermentino.

- | CÉPAGES 100% Rolle / Vermentino
- | VINIFICATION en «œuf de Beaune »
- | ALCOOL 12,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,0 g/l
- | ACIDITÉ 2,6 g/l
- | SO2 T 55 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°. Ouvrez 20 minutes avant de boire et optez pour un joli verre avec un beau calice pour une meilleure perception des arômes.

VIN & DÉGUSTATION

Pour notre blanc Signature nous avons voulu le meilleur. Cueillis à la main, nos plus beaux raisins Rolle (Vermentino) ont été transportés avec le plus grand soin dans de petites caisses jusqu'au chai. Après une macération en grappes entières en cuves inox thermorégulées de 8 jours et un pressurage délicat, la fermentation alcoolique spontanée et la fermentation malolactique ont eu lieu dans un Œuf de Beaune en béton. Nous avons fait le choix de ne pas filtrer le vin avant la mise en bouteille. Le résultat montre tout le potentiel du cépage Rolle / Vermentino. La production du premier millésime est limitée à 2500 bouteilles.



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

DÉGUSTATION : La robe, de couleur jaune or, présente de jolis reflets argentés. Le profil aromatique est complexe, subtil, minéral, avec ses arômes issus de la nature méditerranéenne, sauvage, avec ses notes de garrigue, de pin, de fenouil, d'épices. La bouche est riche et structurée, des notes beurrées, d'épices sèches, de pain grillé, accompagnent des tanins, de jolis amers, une richesse tactile et une salinité qui amènent à une longue persistance en fin de bouche.

VIN & METS

Les accords culinaires ne manquent pas : Nous recommandons un turbot, un saint-pierre ou une sole grillés à la perfection au beurre blanc ou avec une sauce béarnaise. Les vins de Vermentino sont également d'excellents compagnons pour les fruits de mer, par exemple un carpaccio frais de coquilles Saint-Jacques avec des agrumes et des fruits de la passion. Pour les amateurs de viande, nous recommandons un filet de porc, un poulet au citron ou un curry, et pour les végétariens, des asperges vertes ou blanches avec de belles pommes de terre au beurre. Avec le Vermentino, nous recommandons les fromages de brebis et de chèvre de Provence ou de Sardaigne. Nous aimons toutes sortes de gâteaux aux amandes avec notre Signature. Les célèbres gâteaux de fête italiens comme le Panettone ou la Colomba di Pasqua sont encore meilleurs.