



DOMAINE DES  
FÉRAUD

# Essentielle



AOP Côtes de Provence



L'Essentielle de notre terroir. Une Cuvée Syrah - Grenache fruitée et non-boisée. Un classique authentique de la Provence.

| CÉPAGES 60% Syrah, 40% Grenache

| VINIFICATION en inox

| ALCOOL 13% Vol.

| SUCRES RÉSIDUELS 0,0 g/l

| ACIDITÉ 2,4 g/l

| SO<sub>2</sub> T 12 mg/l

| CONSEILS Servir à 16 °–17 ° jusqu'à 2030; utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés sur le haut.

## Vin & Dégustation

Ce vin s'appelle Essentielle, car une cuvée combinant la Syrah et le Grenache est l'essentiel d'un rouge de Provence et du sud de la France. Un joli rouge frais, fruité et non-boisé qui se boit déjà jeune, mais qui mûrit merveilleusement bien. Un vin pour accompagner les déjeuners et dîners de tous les jours. Pour que ce soit un pur plaisir, nous avons vinifié et mis en bouteille notre Essentielle avec le moins de soufre possible.



Notre suggestion accord mets-vins: Cèpes frais avec du persil et des herbes de Provence

**Dégustation :** La robe est de couleur cerise et de reflets pourpre. Le nez s'exprime

avec gourmandise, éclat, marqué par les arômes de fruits rouges, de cerise, une pointe de réglisse accompagne des notes de maquis. La bouche est voluptueuse, pleine, structurée de fins tanins, avec ses tonalités méditerranéennes, des notes de résineux, laissent une finale persistante.

## Vin & Mets

Pruneaux, chocolat, oignons caramélisés, ail des ours, champignons, poivre, olives, laurier, thym et romarin s'accordent à merveille avec la Syrah et l'Essentielle...comme une entrecôte, du gibier, le chevreuil, l'agneau ou un poulet grillé...sans oublier les plats végétariens relevés ou épicés avec des herbes fraîches et, bien sûr, tout type de pâtes en sauce parsemées de fromage corsé râpé. L'Essentielle s'accorde très bien avec des fromages affinés à base de lait de vache ou brebis: Comté affiné de 30 mois, Parmesan, Sbrinz, Pecorino ou Manchego avec un pain frais au levain et du beurre salé. Les notes poivrées de la Syrah, sa puissance et sa souplesse en bouche, en font également une alliée du chocolat noir, et en particulier les chocolats intenses, au-delà de 70% de cacao.