



DOMAINE DES
FÉRAUD

GRANDE CUVÉE 2018



AOP CÔTES DE PROVENCE



Alte Cabernet Sauvignon Reben und die Sonne des Südens, ein Bordeaux mit den Gewürzen der Provence. Ein großer Wein, der mehr als 10 Jahre glücklich altern wird.

- | REBSORTEN 80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
- | VINIFIKATION Spontan-Fermentation in Edelstahltanks, Ausbau in Barriques und Demi Muids (Seguin Moreau, Stockinger)
- | ALKOHOLGEHALT 13,5 % Vol.
- | RESTZUCKER 0 g / L
- | SÄURE 3,3 g / L
- | SO₂ T 85 mg / L
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Bei 16°-17° bis 2032 servieren, um die Balance von Tanninen, Frische, Würze und Volumen zu genießen. Verwenden Sie ein schönes, unten breiteres und oben geschlossenes Glas, um die Aromen und Großzügigkeit wahrzunehmen.

WEINBESCHREIBUNG

Unsere Cabernet-Sauvignon Reben sind „alte Reben“. Die ältesten Rebstöcke wurden 1951! gepflanzt, die jüngsten 1978. Wein aus 40-70 Jahre alten Reben ist etwas Besonderes. Alte Reben wurzeln tiefer, sind resistenter gegen Trockenstreß, produzieren weniger Trauben und nehmen mehr Mineralien auf. Kurz gesagt: Weine aus alten Reben schmecken intensiver und tiefgründiger, sie verkörpern „Terroir“. In unserem Fall die Hitze der



Unsere Empfehlung zum Grande Cuvée: Taubenbrüstchen mit Püree und Gemüse

Sommertage, die Frische der Nächte, die Gewürze der Provence und die Kraft des Mistral. Nach der Handlese haben wir die alten Syrah und Cabernet-Sauvignon Partien zunächst getrennt vinifiziert. Die spontane Fermentation (80% als Beeren, 20% mit Stiel und Stängel) und der weitere Ausbau nach der Pressung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Nach der „assemblage“ von Syrah und Cabernet reift der Wein für ca. 15 Monate in neuen und 2-4 Jahre alten Barriques sowie 600 Liter großen Demi Muids.

VERKOSTUNG: Granatrote und violette Farbe. Reiches Aroma von Gewürzen, Trüffel, Unterholz und einem Hauch Ginster. Am Gaumen voluminös und reich, verstärkt durch eine Reihe von Tanninen. Menthol und Gewürznoten sorgen für eine angenehme Frische und Länge.

SPEISE EMPFEHLUNGEN

Gegrilltes Fleisch, wie Kalbskoteletts, Lammkeulen oder Lammkoteletts passen perfekt in den jüngeren Jahren. Oder auch kräftig-deftige Gerichte, wie Cassoulet mit Linsen und Speck oder ein Rindergulasch. Vermeiden Sie Saucen. Ab einem Alter von 5 Jahren entfaltet der Wein komplexere Tertiäraromen. Er wird zu einem Winter- oder Herbstwein zu Wild oder Geflügel (Ente). Vollmundige Rotweine passen ganz hervorragend zum gereiften Hartkäse, etwa zum extraharten Parmigiano Reggiano aus Kuhmilch oder einem alten Gouda. Zum Grande Cuvée empfehlen wir Ihnen eine richtig kräftige Schokolade oder besser noch eine exzellente dunkle Mousse au Chocolat. Ein Schluck Grande Cuvée „solo“ - vielleicht mit einem Buch oder klassischer Musik - ist die Alternative.