



DOMAINE DES  
FÉRAUD

# INDIGÈNE

2019



AOP CÔTES DE PROVENCE



Un vin de Syrah ciselé avec passion qui exprime nos goûts personnels, notre terroir et notre travail.

- | CÉPAGES 80% Syrah; 20% Cabernet Sauvignon
- | VINIFICATION Fermentation spontanée en cuves inox, élevage en fûts de chêne (Seguin Moreau, Stockinger)
- | ALCOOL 14% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,1 g/l
- | ACIDITÉ 2,7 g/l
- | SO2 T 98 mg/l
- | CONSEILS Un vin à ouvrir quelques heures avant la dégustation et à carafier. Servir à 16°–17° pour apprécier son équilibre entre tanins, fraîcheur, épices et présence en bouche. Utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés sur le haut pour percevoir les arômes et la générosité.

## VIN & DÉGUSTATION

Nos plus vieilles Syrah ont été plantées en 1981 et 1983. Les vignes de plus de quarante ans sont particulières. Elles ont des racines plus profondes, sont plus résistantes à la sécheresse, produisent moins de raisins et absorbent plus de minéraux. Plus de quarante ans pour absorber l'essence de notre terroir : la chaleur des jours d'été, la fraîcheur des nuits, les herbes de Provence et le



*Suggestion accords mets-vins : une selle de chevreuil*

Mistral. Après la vendange manuelle et une fermentation spontanée (20% avec des rafles) nous avons d'abord vinifié les vieilles Syrah et les vieux Cabernet Sauvignon 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 est de couleur cerise noire, et de reflets violacés. Le nez se dévoile avec profondeur, exubérance, où s'entrechoquent, après aération, la mûre, le cacao, des notes de girofle, de silex, de grillé, de gibier, de fumé. La bouche présente une belle texture, du grain, de fins tanins, graveleux, les notes de silex renforcent la fraîcheur, la minéralité, une légère tension en finale apporte la buvabilité, laissant de légers amers, des notes de cacao en fin de bouche.

## VIN & METS

Le déguster sans accompagnement - peut être avec un livre ou de la musique classique - permettra de révéler tous les secrets de ce vin. A table, le grand gibier, comme le cerf, le chevreuil, le sanglier, de l'agneau ou des viandes blanches relevées d'une pointe de douceur comme un lapin ou une poularde de Bresse se marient à merveille avec l'Indigène. A partir de 5 ans, le vin révèle des arômes tertiaires plus complexes qui appellent des mets élaborés, par exemple une venaison. Un choix moins classique : du saumon grillé. La Syrah s'accorde très bien avec des fromages affinés à base de lait de vache ou de chèvre (Parmesan, Sbrinz, Pecorino ou Manchego), ainsi qu'avec des fromages à pâte molle, fruités et de caractère (Camembert, Münster, Brie de Meaux). Pour le dessert essayez un morceau de chocolat noir du chili avec une gorgée de Syrah ! Le mélange de chocolat amer avec la force du piment rouge et les arômes typiques du Syrah (cassis et d'épices) vous ravira.