



DOMAINE DES
FÉRAUD

CUVÉE PRESTIGE 2021



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre Rosé typique de l'appellation. Un Rosé qui évoque les vacances et l'art de vivre Méditerranéen. Frais, fruité, sec et élégant. Parfait pour accompagner tous types de cuisine estivale.

- | CÉPAGES 35% Cinsault, 30% Grenache, 15% Syrah, 15% Cabernet-Sauvignon, 5% Rolle
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 1,2 g/l
- | ACIDITÉ 3,2 g/l
- | SO2 T <92 mg/l
- | CONSEILS Servir à 9°, à boire dans sa jeunesse, sur sa fraîcheur.

VIN & DÉGUSTATION

Pour notre Cuvée Prestige on essaie, par l'assemblage, de tirer chaque année la quintessence du millésime. Arrondi avec du cépage blanc Rolle, notre cuvée de Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache doit être l'expression la plus fidèle de notre terroir. Un Rosé Côtes de Provence frais et équilibré, mêlant finesse et rondeur. Un vin qui évoque la fête, les vacances et l'esprit de la Méditerranée.



Suggestion accords mets-vin : une salade mixte mozzarella, anchois, olives

DÉGUSTATION : La robe se présente scintillante, de couleur pêche, aux nuances argentées. Le relief aromatique est élégant et raffiné, avec ses notes de musc, de grenadine, de cassis, relevé par une tonalité mentholée. La bouche présente de la tension, de la vitalité, une belle acidité qui accompagne les caractères aromatiques, les agrumes, le zeste de pamplemousse, de citron, laissant une finale croquante et salivante à travers ses tanins délicats de fin de bouche.

VIN & METS

Notre Cuvée Prestige est le vin parfait pour accompagner une cuisine riche en vitamines, méditerranéenne ou végétarienne: une salade, une quiche, une pizza, un risotto ou des pâtes. En tant que rosé rafraîchissant mais aussi complexe et élégant, il accompagne naturellement tous les autres délices de la cuisine estivale comme du veau, de la volaille, du poisson ou de la viande grillée. Ses arômes et sa minéralité se marient parfaitement avec des plats relevés. Le caractère rafraîchissant de nos Rosés s'accorde très bien avec tous les types de fromages non affinés. De chèvre et de brebis doux et aromatiques, tels que des tommes de lait cru ou de la brousse. Pour le dessert nous vous conseillons de servir une tarte aux fruits rouges avec notre Cuvée Prestige.