



DOMAINE DES
FÉRAUD

CARLOTTA

2024



IGP PAYS DES MAURES



Une magnifique cuvée fraîche et fruitée, mêlant les meilleurs cépages provençaux avec des stars aromatiques.

- | CÉPAGES Rolle, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 11,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,7 g/l
- | ACIDITÉ 3,3 g/l
- | SO2 T 94 mg/l
- | CONSEILS Servez à 9°, à boire dans sa jeunesse.

VIN & VINIFICATION

Nommé d'après notre fille aînée, ce blanc atypique et gourmand est une pépite à découvrir sans tarder ! D'accord, le Viognier et le Sauvignon Blanc ne sont pas vraiment des cépages de Provence. Associé aux „stars blanches“ de la Provence, le Rolle et l'Ugni Blanc, Carlotta est cependant un joli vin frais et léger de l'appellation IGP Pays des Maures. Pour la



Suggestion accords mets-vins : seiches grillées au persil

vinification, nous appliquons la même attention à Carlotta qu'à nos AOP : Une vendange à la main et un pressurage lent et doux en grappes entières.

DÉGUSTATION : La robe est claire, feutrée d'un léger jaune moutarde, aux nuances grisées. Les arômes sont délicats, dans une ambiance fleurie, avec des arômes de fleurs jaunes et de fleurs d'oranger, et fraîche, avec une tonalité marquée par les agrumes. La bouche se présente avec une belle attaque, franche, où une agréable acidité naturelle apporte de la tenue, de la longueur, avec des notes iodées et citronnées, laissant une finale saline et salivante.

VIN & METS

À lui seul, Carlotta est un apéritif parfait. Carlotta accompagne à merveille les fruits de mer, la viande blanche (poulet, veau, lapin) et bien sûr les salades fraîches pleines de vitamines. Notre accompagnement préféré pour Carlotta est cependant un fromage de chèvre quelque peu aigre ou des fromages légèrement épicés, doux, fruités tel que le brie de Meaux. Pour conclure un agréable repas, nous recommandons des desserts aux saveurs de lait, de miel et de vanille pour accompagner la dernière gorgée de Carlotta.