



DOMAINE DES
FÉRAUD

BLANC DE ROLLE 2023



AOP CÔTES DE PROVENCE



« Un blanc diablement gourmand » (Guide Hachette) ; « Un bijou de technologie, élégant, fin, bel équilibre » (Le Concours Général Agricole à Paris). Notre Blanc de Rolle enchante sans cesse.

- | CÉPAGES 100% Rolle
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,8 g/l
- | ACIDITÉ 2,7 g/l
- | SO2 T 98 mg/l
- | CONSEILS Choisissez un verre haut pour percevoir les arômes; Servez à 9° pour les trois ans à venir.

VIN & VINIFICATION

Souvent méconnu, le Vermentino (Rolle) donne des vins captivants qui séduisent par leurs arômes de fruits exotiques et leur finale étonnamment amère. Il s'agit d'une variété de Malvasier qui a été introduite en Corse et en Sardaigne à partir de Madère, puis en Ligurie et en Provence. Nous mettons tout en œuvre pour notre Blanc de Rolle.



Suggestion accords mets-vins : un risotto au safran, avec un bar croustillant et asperges

Une vendange à la main, une vinification en grappes entières - avec les rafles pour enrichir la gamme d'arômes des vins - et un pressurage lent et doux. Tout au long du processus, nous protégeons le jus de l'oxydation.

DÉGUSTATION : La robe est brillante, avec sa couleur jaune et ses jolis reflets verts. Le profil aromatique est délicat, subtil, où naviguent des effluves d'arômes exotiques, de mangue, et des notes de garrigue, de gingembre. La bouche dévoile de fins équilibres, de la matière, de jolis amers, qui amènent une finale longue, douce et persistante, représentée par des notes de zeste d'orange confite.

VIN & METS

Laissez-vous séduire par notre Blanc de Rolle ! C'est le vin parfait pour accompagner la saveur umami. L'accord avec l'asperge, par son côté très racinaire et considérée comme « l'ennemi du vin », se révèle aussi étonnant. Plus classique, ce vin est un compagnon idéal pour les poissons grillés, les crustacés, des « spaghetti alle vongole », un risotto « ai frutti di mare » ou une salade niçoise. Nous vous recommandons en particulier les fromages célèbres de la Sardaigne, le Pecorino (brebis), le Provolette (vache) et le Caprini (chèvre). Pour les amateurs des sucreries, le Rolle s'entend à merveille avec une tarte aux amandes ou tout gâteau avec une touche de citron ou d'orange.