



DOMAINE DES
FÉRAUD

ARÔMES DES MAURES 2024



AOP CÔTES DE PROVENCE



Notre « Rosé gastronomique » pour le bonheur de vos papilles. Nommé ainsi en référence à notre région, limité à 3200 bouteilles.

- | **CÉPAGES** Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rolle
- | **VINIFICATION** Fermentation et élevage en barriques de trois ou quatre vins
- | **ALCOOL** 12% Vol.
- | **SUCRES RÉSIDUELS** 0,6 g/l
- | **ACIDITÉ** 2,7 g/l
- | **SO2 T** 85 mg/l
- | **CONSEILS** Servir à 9°, éviter les températures trop fraîches, le froid masque les arômes. Optez pour un beau verre fin en forme de tulipe. Un « rosé de garde » qui peut aussi bien vieillir 2 à 3 ans. Avec le temps, les arômes tertiaires vont lui donner son caractère particulier.

VIN & VINIFICATION

Ce Rosé de garde relance une ancienne tradition de notre Domaine. Issu de cépages tanniques et vinifié en barriques pendant quatre mois, c'est un rosé pour toute l'année. Frais, structuré et élégant quant à ses notes de bois très subtiles, ce rosé étonnera votre palais par la complexité et la richesse de ses arômes ! Ainsi, commencez un joli voyage au pays des épices et des fleurs avec notre Arômes des Maures.



Suggestion accords mets-vins : scampi au citron vert, piment et coriandre

DÉGUSTATION : La robe est pâle, brillante, de couleur abricot et d'éclats argentés. Le nez s'exprime avec force et profondeur, de doux arômes, les arômes de coco, de vanille, de café, sont relevés par une tonalité épicée, beurrée, torréfiée. La bouche se montre avec une belle assise, de la tenue, de la finesse, de la longueur, de jolis équilibres accompagnés par la gourmandise du café et de la vanille, laissant une finale sapide et persistante.

VIN & METS

En termes d'accord mets et vin vous pouvez mettre de côté les barbecues et pique-niques pour vous tourner vers d'autres idées d'associations pour ce rosé : la cuisine exotique et épicée associée au gingembre, les ceviches, les plats marocains et plus particulièrement la cuisine vietnamienne avec sa finesse, sa légèreté et le parfum subtil de ses herbes aromatiques (coriandre, menthe poivrée, basilic thaï). Et bien sûr : Ce vin reste une superbe alternative à un vin rouge frais et léger pour accompagner toute sorte de viande. Pour les amateurs du fromage nous recommandons un Gruyère suisse au goût fin aromatique ou un délicieux Comté jurassien. Pour le dessert, nous apprécions les gourmandises sucrées-salées avec l'Arômes des Maures comme une tarte tatin au caramel salé et à la lavande ou un chocolat noir avec du citron.