



DOMAINE DES
FÉRAUD

Cuvée Prestige



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 33% Cinsault, 31% Grenache, 16% Syrah, 8% Cabernet-Sauvignon, 12% Rolle

| VINIFICATION en cuves Inox

| ALCOOL 12,5% Vol.

| SUCRES RÉSIDUELS 1,4 g / l

| ACIDITÉ 2,7 g / l

| SO2 T 110 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 est franche et brillante, de couleur saumon, aux reflets

grisés. Le nez s'exprime avec charme et intensité, avec des arômes de fleur de buis qui évoluent vers des notes de fruits de la passion, de litchi. La bouche est précise, élégante, ciselée, où des notes de café, de mangue accompagnent avec tendresse une fin de bouche croquante et délicate.

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 rouge ou - pour les ambitieux - un Carpaccio de fraise avec Tête des Moine et vinaigre balsamique de framboise.