



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 3000 bouteilles.

- | CÉPAGES Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rolle
- | VINIFICATION Fermentation et élevage en barriques de trois ou quatre vins
- | ALCOOL 12,9% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,4 g/l
- | ACIDITÉ 2,7 g/l
- | SO₂ T 120 mg/l
- | CONSEILS Évitez des températures trop fraîches, le froid masque les arômes

VIN & DÉGUSTATION

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 pêche et de nuances sablées. Le nez est délicat, complexe, avec ses effluves florales, de lilas, de rose, mêlées à des tonalités fraîches, d'épices, de poivre et de vanille. La bouche présente du croquant, de la gourmandise, avec des arômes de bonbon et de pêche, de la tonicité, avec des notes de gingembre, de la sapidité, avec ses légers tanins qui sont constructifs, apportant de la matière, du zeste et de la persistance en fin de bouche.

VIN & METS

En termes d'accord mets et vin vous pouvez mettre de côté il faut oublier 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.