



DOMAINE DES
FÉRAUD

Blanc de Rolle



AOP Côtes de Provence



« Un bijou de technologie, élégant, fin, bel équilibre » (Le Concours Général Agricole à Paris). Souvent méconnu, le Rolle (Vermentino) donne des vins équilibrés, aromatiques, avec un bon potentiel d'évolution.

- | CÉPAGES 100% Rolle
- | VINIFICATION en cuves Inox
- | ALCOOL 12,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,2 g/l
- | ACIDITÉ 3,1 g/l
- | SO2 T 90 mg/l | CONSEILS Servir à 9°. Optez pour un grand verre pour la perception des arômes.

Vin & Dégustation

Nous mettons tout en oeuvre pour notre Blanc de Rolle. Une vendange à la main, une vinification en grappes entières - avec les rafles - qui enrichit la gamme d'arômes des vins et un pressurage lent et doux sous gaz inerte pour protéger les jus pressés de l'oxydation.



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

Dégustation :

La robe est brillante, de couleur jaune, moutarde, aux reflets verdoyants. Le nez s'exprime avec force et puissance, dévoilant la rose, le litchi, une trame exotique, qui évolue vers des notes d'orange confite, de brioche. La bouche présente un joli volume, où une tonalité poivrée et exotique maintient une agréable fraîcheur, laissant une finale gourmande, complexe et structurée.

Vin & Mets

Vous aimez les asperges, souvent considérées comme „l'ennemi du vin“ ? Laissez-vous séduire par notre Blanc de Rolle ! Si l'asperge, par son côté très racinaire, a souvent du mal à s'associer à un vin, l'accord avec le Rolle et sa belle minéralité, une touche caillouteuse, voire végétale, se révèle étonnant. Le Vermentino est aussi un compagnon idéal pour les poissons frais, les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, des « spaghetti alle vongole », un risotto « ai frutti di mare » ou une salade niçoise. Élégant avec de la viande blanche (comme un veau), sublime avec un poulet au citron avec sa coriandre fraîche, des tomates séchées ou bien des olives noires. Pour finir nous vous recommandons les fromages célèbres de la Sardaigne avec le Blanc de Rolle. Le Pecorino, le Provolette (lait de vache) et le Caprini (fromage de chèvre), une tarte aux amandes avec une délicate touche de citron ou d'orange ou du chocolat noir aux fins éclats de caramel savoureusement croquants, relevé d'une pointe de fleur de sel.