



DOMAINE DES  
FÉRAUD

# INDIGÈNE 2018



AOP CÔTES DE PROVENCE



Un vin de Syrah ciselé avec passion qui exprime nos goûts personnels, notre terroir et notre travail.

- | CÉPAGES 80% Syrah; 20% Cabernet Sauvignon
- | VINIFICATION Fermentation spontanée en cuves inox, élevage en fûts de chêne (Seguin Moreau, Stockinger)
- | ALCOOL 14,5% Vol.
- | SUCRES RÉSIDUELS 0,5 g/l
- | ACIDITÉ 3,3 g/l
- | SO2 T 71 mg/l
- | CONSEILS Servir à 16°-17° pour apprécier son équilibre entre tanins, fraîcheur, épices et présence en bouche. Utilisez des beaux verres évasés à la base et refermés sur le haut pour percevoir les arômes et la générosité. L'Indigène 2017 vieillira avec bonheur au moins jusqu' à 2027.

## VIN & DÉGUSTATION

Nos plus vieilles Syrah ont été plantées en 1981 et 1983. Les vignes de plus de quarante ans sont particulières. Elles ont des racines plus profondes, sont plus résistantes à la sécheresse, produisent moins de raisins et absorbent plus de minéraux. Plus de quarante ans pour absorber l'essence de notre terroir : la chaleur des jours d'été, la fraîcheur des nuits, les herbes de Provence et le



*Suggestion accords mets-vins : une selle de chevreuil*

Mistral. Après la vendange manuelle et une fermentation spontanée (20% avec des rafles) nous avons d'abord vinifié les vieilles Syrah et les vieux Cabernet Sauvignon séparément en cuves inox thermo-régulées. Après „l'assemblage“, l'élevage a continué pendant 15 mois dans des barriques neuves, des barriques de 2 à 4 ans et des Demi-Muids de 600 litres.

**DÉGUSTATION :** La robe est profonde, de couleur sombre et de reflets pourpres. Le profil aromatique est puissant et complexe, dévoilant des notes de tabac, de réglisse, des arômes de garrigue, de sous-bois. La bouche est ample, enrobée, tendre et équilibrée, avec des tanins soyeux, délicats, laissant place à des notes poivrées, un arôme de pivoine, une tonalité torréfiée.

## VIN & METS

Le déguster sans accompagnement - peut être avec un livre ou de la musique classique - permettra de révéler tous les secrets de ce vin. A table, le grand gibier, comme le cerf, le chevreuil, le sanglier, de l'agneau ou des viandes blanches relevées d'une pointe de douceur comme un lapin ou une poularde de Bresse se marient à merveille avec l'Indigène. A partir de 5 ans, le vin révèle des arômes tertiaires plus complexes qui appellent des mets élaborés, par exemple une venaison. Un choix moins classique : du saumon grillé. La Syrah s'accorde très bien avec des fromages affinés à base de lait de vache ou de chèvre (Parmesan, Sbrinz, Pecorino ou Manchego), ainsi qu'avec des fromages à pâte molle, fruités et de caractère (Camembert, Münster, Brie de Meaux). Pour le dessert essayez un morceau de chocolat noir du chili avec une gorgée de Syrah ! Le mélange de chocolat amer avec la force du piment rouge et les arômes typiques du Syrah (cassis et d'épices) vous ravira.