

# Ermitage « Le Reverdy »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



## CEPAGE

50% Marsanne, 50% Roussanne.  
Agées d'environ 30 ans.

## SOL

Ce vin est issu de deux parcelles, les Beaumes (sols calcaires et alluviaux) et le Méal (terrasses de galets roulés). Exposition sud, sud-est.

## VINIFICATION

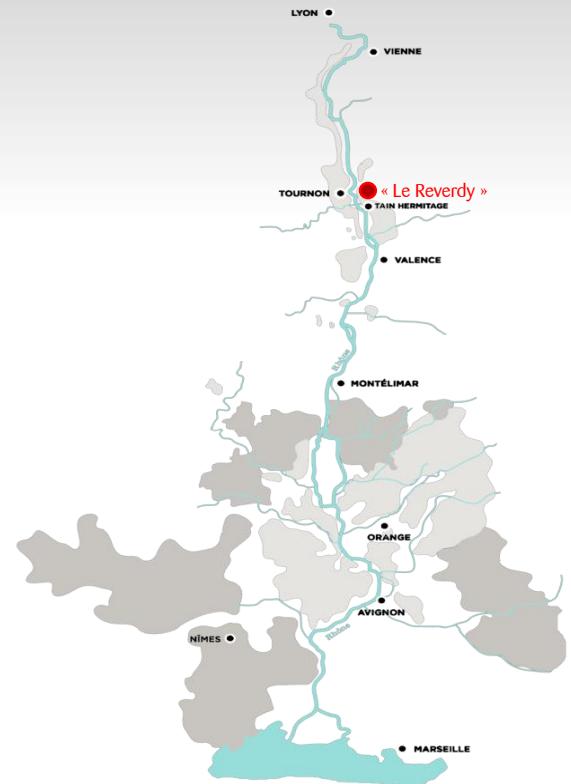
Après pressurage, le moût est débourbé à froid, puis il est mis en fûts de chêne (pièces de 228 litres et demi-muids, 30% neufs) pour effectuer sa fermentation alcoolique.

## ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait en fûts ainsi que l'élevage. Le vin est élevé sur lies fines sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

## DEGUSTATION

Robe : brillant, couleur or paille.  
Nez : Arômes de fruits mûrs (pêches jaunes, abricots), notes grillées.  
Bouche : vin très structuré, riche et complexe. Très long en bouche. Arômes de pêche, cannelle, toast, vanille. Le boisé est très bien intégré.



## GRAPE VARIETY

50% Marsanne, 50% Roussanne.  
The vines are about 30 years old.

## SOIL

The wine is produced from two plots: les Beaumes (limestone and alluvial soils) and le Méal (terraces of rounded pebbles). South, south-east exposure.

## VINIFICATION

After pressing, the must is cold settled then put into barrels (228 litre barrels and 600 liter barrels, 30% new) for the alcoholic fermentation.

## AGEING

The malolactic fermentation and the ageing are made in barrels. The wine is aged on fine lies in barrels for about 10 to 12 months depending on the vintage.

## TASTING

Colour: bright, golden straw core.  
Nose: aromas of ripe fruits (yellow peaches, apricots), toast.  
Palate: full-bodied, rich and complex. Very long lasting wine. Aromas of peaches, cinnamon, toast, vanilla. The oak is very well integrated.