

FERRATON PÈRE & FILS

Calendes

CROZES-HERMITAGE



Les calendes, jours de nouvelle lune, symbolisent le temps qui passe. Cette respiration de la nature, rythmée par les cycles lunaires, qui s'offre aux sens du vigneron tout au long de l'année.

Issu de parcelles sédimentaires et granitiques, "Calendes" est l'expression des trois grands terroirs de l'appellation Crozes-Hermitage, façonnés par le Rhône et l'Isère depuis la nuit des temps.

The calends, day of the new moon, symbolize the passage of time. This breathing of nature, paced by the lunar cycles, which guides the wine grower all along the year.

Coming from both alluvial and granitic soils, "Calendes" is the expression of the three main Terroirs of Crozes Hermitage, shaped by the Rhône and the Isère rivers since time immemorial.



CEPAGE

100% Syrah.

GRAPE VARIETY

100% Syrah.

SOL

Alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés, cailloux et graviers sur les communes de Mercuriol et Beaumont-Monteux. Sol granitique sur la commune de Larnage

SOIL

Glacial alluvial deposits with a lot of rounded pebbles, stones and gravel in the districts of Mercuriol and Beaumont-Monteux. Granitic soils of in the district of Larnage

VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité. Extraction par pigeages et remontages. Cuvaison d'une vingtaine de jours. Les températures de vinification sont régulées.

VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats. Extraction made by punching down and pumping over. The maceration lasts around 20 days. Temperature-controlled vinification.

ELEVAGE

Le vin est élevé partiellement en demi-muids de chêne pendant 8 mois avant la mise en bouteilles.

AGEING

The wine is partly matured in large oak barrels for 8 months before bottling.

