

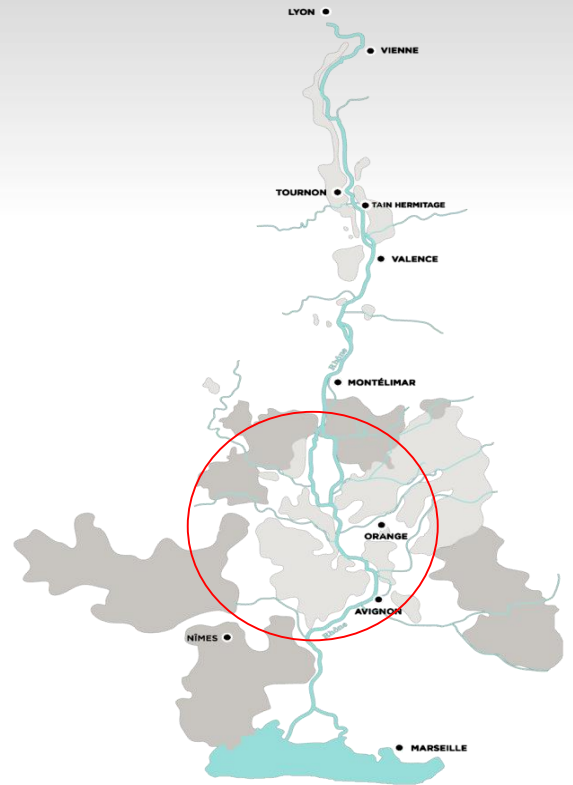
Côtes-du-Rhône « Samorëns »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Grenache (85%), Syrah (10%), Cinsault (5%).

SOL

Les vignobles se situent sur la rive gauche du Rhône sur des sols alluvionnaires et des sols de graviers.

VINIFICATION

La vendange est éraflée et vinifiée en cuves.
Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins.
Cuvaion d'une quinzaine de jours.
Les températures de vinification sont régulées.

ELEVAGE

En cuves.

DEGUSTATION

Robe : grenat avec reflets rubis.
Nez : arômes de fruits rouges très mûrs.
Bouche : belle structure. Aromes de mûres, framboise, myrtilles et réglisse.
Jolies épices et notes d'herbes fraîches.

GRAPE VARIETY

Grenache (85%), Syrah (10%), Cinsault (5%).

SOIL

The vineyards are situated on the left bank of the Rhône. Alluvial soil and gravelly soil.

VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.
The extraction is made by punching down to ensure a good extraction of the tannins.
The maceration lasts around 15 days.
Temperature-controlled vinification.

MATURING

In vats.

TASTING

Colour: Garnet core with ruby reflects.
Nose: Aromas of very ripe red fruits
Palate: Nicely structured. Aromas of blackberries, raspberries, blueberries and liquorice. Nice spices and herbs.