



BETTANE & DESSEAUVE

# LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010



Minerva

## FERRATON PÈRE & FILS



13, rue de la Sizeranne  
26600 Tain-l'Hermitage  
Tél. 04 75 08 59 51 - Fax. 04 75 08 81 59  
ferraton@ferraton.fr  
www.ferraton.fr

Acquisée en 1998 par la maison Chapoutier, cette maison a conservé une direction autonome et met en avant ses meilleures vignes avec ses cinq sélections parcelles : les-dionnières, le-méal et le-reverdy en Ermitage, le-grand-courtil en Crozes-Ermitage et les-oliviers en Saint-Joseph. Les 2007 offrent un raffinement et une fraîcheur supérieurs aux 2006.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES PLAN DE DIEU 2007   
Rouge 2009 à 2013 NC 15,5/20

Nez puissant et intense, sur des notes de fruits noirs et de cacao. Bouche aux tanins gras, finale fraîche, pure, élancée et fruitée, sans lourdeur.

CROZES-HERMITAGE LE GRAND COURTIL 2007  
Rouge 2010 à 2017 NC 16/20

Un vin gourmand et fin, doté d'un grain de tanin élégant. La bouche est savoureuse, la finale fraîche et profonde. Belle classe. Finale épicée.

ERMITAGE LE MÉAL 2007

Rouge 2012 à 2022 NC 18,5/20  
Nez racé et raffiné. La bouche est toute en rondeur, les tanins fins et enrobés, la finale subtile et fraîche. Un vin harmonieux et profond. Remarquable !

ERMITAGE LE REVERDY 2007

Blanc 2009 à 2022 NC 16/20  
Un vin de belle finesse, aux francs et gourmands arômes de fruits. Bouche grasse et parfumée, finale sur la pâte d'amande.

ERMITAGE LES DIONNIÈRES 2007

Rouge 2012 à 2022 NC 18/20  
Un vin au jus fin et élégant, à la bouche veloutée, à la finale épicée. Bonne fraîcheur, un tanin de grande classe, particulièrement raffiné.

SAINT-JOSEPH LES OLIVIERS 2007

Blanc 2009 à 2017 NC 15,5/20  
Intense, mûr, profond, avec de puissantes notes florales. La bouche est pure, droite, la finale tendue, sur les fruits blancs juteux (poire).

Rouge : 6,32 hectares : syrah 100%.

Blanc : 1,03 hectare : marsanne 50%, roussanne 50%.

Production totale annuelle : 35 000 bt. Visite : Du lundi au samedi de 09 h à 12 h et de 14 h à 18 h.