

Les meilleurs
VINS
de France**2011**9000 vins notés et commentés
2000 vins bio et en biodynamie*Choisir le meilleur, toujours***Ferraton Père et Fils**

★★★★☆

26600 Tain l'Hermitage - T. 04 75 08 58 51
ferraton@ferraton.fr
www.ferraton.fr

Richesse de la terre, typicité d'un terroir et rencontre des saveurs : voilà un beau programme. Si le vignoble Ferraton date de 1946, la famille a toujours su innover. En 1994, c'est Samuel Ferraton, le fils de Jean, qui prend la suite. En 1998 il crée un partenariat avec la maison M. Chapoutier, notamment en matière de travail des sols. En 2005, d'importants changements de gestion, d'équipe, ainsi que de conséquents investissements sont réalisés.

Surface du vignoble : 7,66 ha (6,88 ha rouge) (0,78 ha blanc) • Marsanne, Roussanne, Syrah • Age moyen des vignes : 30 ans • Vendange manuelle : 100 %.

Ferraton Père & Fils Los Miaux

2007 | 16/20 |

Très fruits noirs confiturés (mûre, prune, cassis), le nez affiche immédiatement la concentration de l'Hermitage. La bouche conserve cet esprit, à travers une chair profonde et très suave ; persistance douce et veloutée.

Ferraton Père & Fils Les Dionnières

2007 | 17/20 |

Violacée, éclatante, la robe affiche une belle intensité. Le nez se pare de touches de cassis et de nêfle. En bouche, la sensation tactile est ample, dans un volume confortable ; matière tannique intégrée par un élevage judicieux.

Ferraton Père & Fils Le Méal

2007 | 16,5/20 |

Le caractère très sauvage du Méal est présent dans le verre, tout comme l'intensité caractéristique. En bouche, dès l'attaque, la matière tannique vous saisit, dans un ensemble ferme mais non dénué de finesse.

Ferraton Père & Fils Le Reverdy sec ♥

2007 | 16,5/20 |

La robe est dorée, qui introduit un nez très séducteur ; maturité sur une fond de poires et d'abricots rôtis. En bouche, le vin offre une allonge sèveuse, au gras appuyé, laissant entrevoir une minéralité qui s'exprimera dans le temps.

Ferraton Père et Fils

★★★★☆

Descriptif complet du domaine dans l'appellation
Hermitage Voir page 1232**Ferraton Père et Fils L'Eglantine**

2007 | 16/20 |

Une phase aromatique très Côte-Rôtie, que l'on aborde sur des notes de crème de cassis et de violette. La bouche offre une concentration en parfaite harmonie avec le grain de tanins fondu.

Ferraton Père et Fils

★★★★☆

Descriptif complet du domaine dans l'appellation
Hermitage Voir page 1232**Ferraton Père & Fils Samoréens**

2008 | 13/20 |

Croquant et friand, c'est un côtes-du-rhône de haute volée, vinifié sur la maturité. Un fond finement poivré s'offre en bouche, sur une assise tannique bien définie.

Ferraton Père et Fils

★★★★☆

Descriptif complet du domaine dans l'appellation
Hermitage Voir page 1232**Ferraton Père & Fils La Matinière**

2008 | 14,5/20 |

Le nez joue sur la finesse, avec un retour sur le fruit comme le cassis ou l'airelle. La texture est friande et très conviviale. Une longe de veau trouvera, avec ce, vin un compagnon parfait.

Ferraton Père et Fils

★★★★☆

Descriptif complet du domaine dans l'appellation
Hermitage Voir page 1232**Ferraton Père & Fils La Source**

2008 | 15,5/20 |

Nuances prune, sur la brillance. Le nez affiche un caractère intense, sur un fond finement poivré. La texture de bouche est suave, comme prolongée par des tanins au soyeux incomparable.

Ferraton Père & Fils Les Oliviers

2008 | 15/20 |

Nez entêtant sur le fruit jaune et le miel. La texture de bouche est tout en chair, en volume, avec une fine salinité.