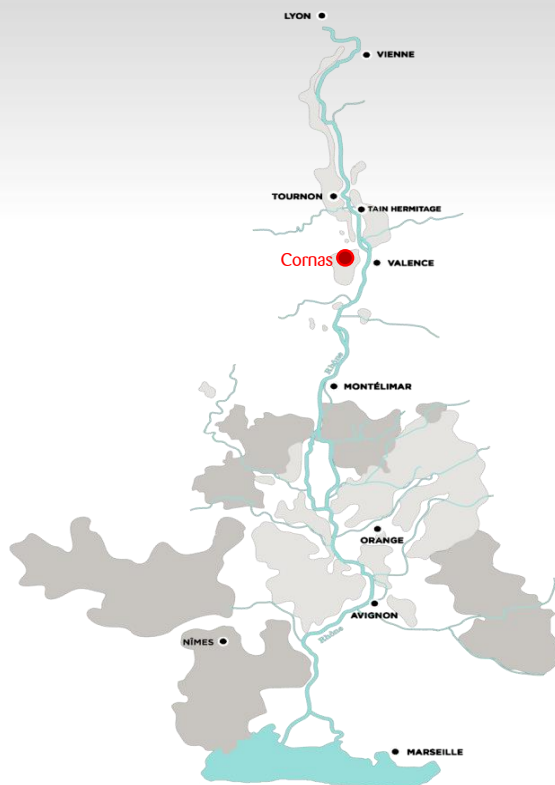


## Cornas « Les Grands Mûriers »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



**CEPAGE**  
100% Syrah.

**SOL**  
Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement "gore", l'autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d'alluvions.

**VINIFICATION**  
Traditionnelle, vendange partiellement éraflée. Extraction par pigeage.  
La cuvaison dure entre 20 et 25 jours.

**ELEVAGE**  
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

**DEGUSTATION**  
Robe : robe rubis intense, avec quelques reflets violacés.  
Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.  
Bouche : mûres, épices, griottes.  
Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

**GRAPE VARIETY**  
100 % Syrah.

**SOIL**  
A part of the vineyard is located on decomposed granite (called here "gore"), the other part on clay and limestone soil with alluvial sediments.

**VINIFICATION**  
Traditional, the grapes are partly destemmed. Punching downs are made twice a day. The maceration lasts about 3 weeks.

**AGEING**  
The wine is aged in oak barrels for 12 to 14 months.

**TASTING**  
Colour: deep ruby core with purple tints.  
Nose: aromas of very ripe fruits, raspberry and blackcurrant jam.  
Palate: black berries, spices, sour cherries. A lot of tannins. Very long lasting wine.