

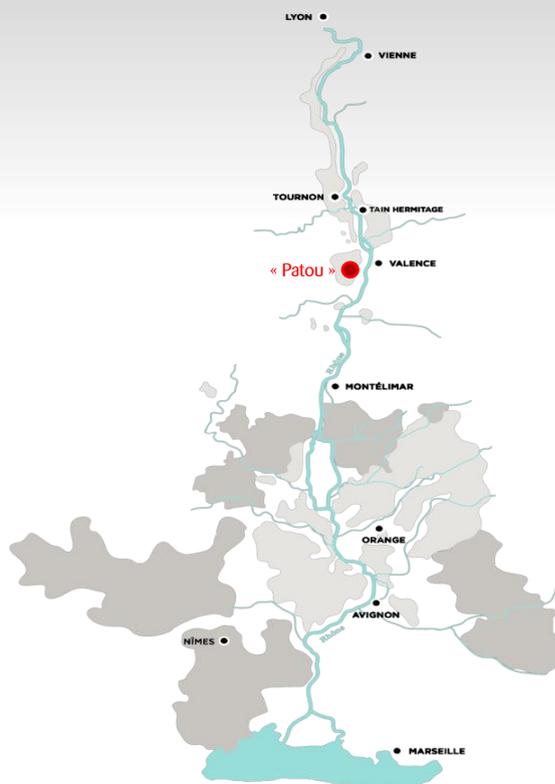
Cornas lieu-dit « Patou »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CORNAS
APPELLATION CORNAS CONTRÔLÉE

LIEU-DIT
Patou

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
Lieu-dit situé au sud de l'appellation de Cornas sur un mamelon très pentu exposé plien sud avec un sol de granit décomposé. Terroir très précoce.

VINIFICATION
Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

ELEVAGE
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).

DEGUSTATION
Robe : robe rubis très intense et profond.
Nez : riche avec des arômes de fruits très mûrs et compotés (cassis, myrtilles, mûres).
Bouche : vin très puissant et riche avec une stucture très serrée. Arômes de fruits noirs très mûrs, épices. Tannins denses et serrés. Vin d'une grand longueur

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

SOIL
This lieu-dit is located in the south of the appellation Cornas, this is a small hillock with steep slopes of decomposed granite. Fully south facing. Early ripening site.

VINIFICATION
Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

AGEING
The ageing lasts for 12 to 14 months (10% new oak).

TASTING
Colour: very deep and intense ruby colour.
Nose: rich with aromas of very ripe and slightly jammy fruit (black currant, blueberry and blackberry).
Palate: very powerful and rich wine with a very dense structure. Aromas of very ripe black fruit and spices. Very dense tannins. Very long lasting wine.