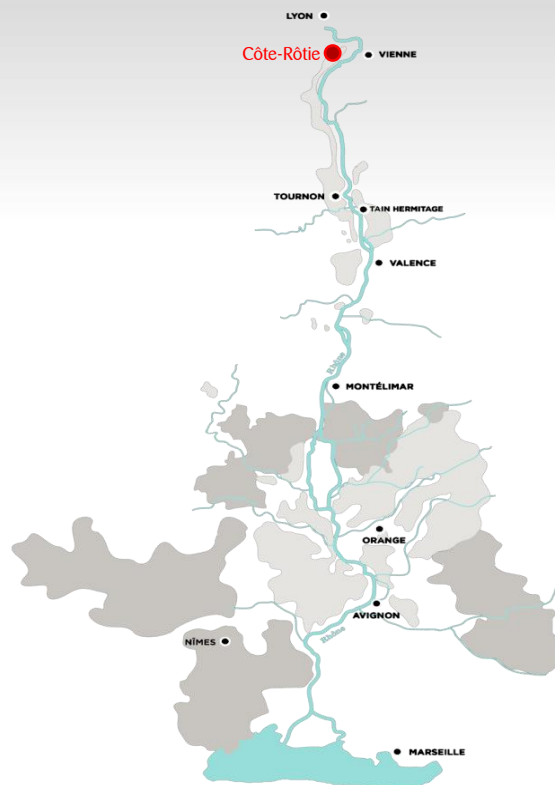


Côte-Rôtie « L'Eglantine »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



TRADITION



CEPAGE

Syrah.

SOL

Il est composé de micaschiste chloriteux et ferrugineux, de gres et de granit, mélangé dans les dépressions de loess et de filons de terre. On distingue deux parties principales :

- la Côte Brune : schiste avec des zones limoneuses et riches en galets d'origine glaciaire.
- la Côte blonde : plus claire due aux dépôts d'origine glaciaire de composition silico-calcaire.

VINIFICATION

La vendange est éraflée et vinifiée en cuves. Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins et une couleur intense. La cuvaison dure entre 15 et 20 jours à des températures comprises entre 25 et 30°C.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois.

DEGUSTATION

Robe : rubis profond.
 Nez : notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires.
 Bouche : vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.

GRAPE VARIETY

Syrah.

SOIL

Chlorite and ferruginous mica-schists, gres and granite, mixed in loess and earth veins. Two main slopes stand out :

- "the Côte Brune": Schist with limon and rich in pebbles from the glacial era.
- "the Côte Blonde": A lighter soil colour due to the silico-calcareous deposit from the glacial era.

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 and an intense colour. Maceration lasts from 15-20 days at temperatures between 25-30°C.

AGEING

Ageing in oak casks during 16 to 18 months.

TASTING

Colour: Deep ruby colour.
 Nose: Aromas of small red fruits and spices with hints of violet and black olives.
 Palate: very long lasting wine with a lot of minerality and elegance. Aromas of truffes leather mixed with a very well integrated oak.