

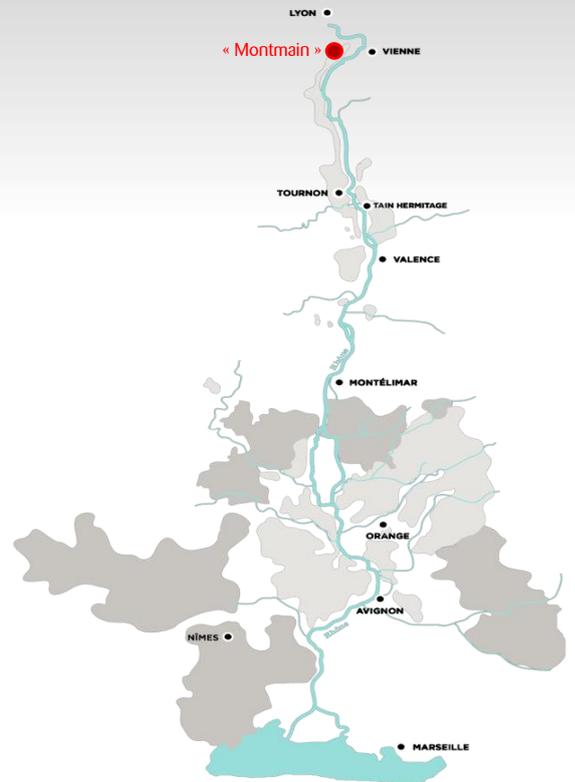
Côte-Rôtie lieu-dit « Montmain »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTE-RÔTIE
APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉE

LIEU-DIT *Montmain*

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
Parcelle située au Nord de l'appellation sur un magnifique coteau exposé Sud/Sud Ouest. Sols de micaschistes et de granite.

VINIFICATION
Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 3-4 semaines (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

ELEVAGE
Elevage en fûts de chêne français pendant 12 à 16 mois.

DEGUSTATION
Robe : robe rubis intense aux reflets violés.
Nez : d'une grande pureté, avec des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, groseille), de fruits noirs mêlés à de jolies notes florales.
Bouche : vin très profond, suave et élégant, avec des notes de fruits rouges. Belle minéralité. Vin très tendu et très long.

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

SOIL
Parcel located in the North of the appellation on a beautifully South/South West facing slope. Soils of micaschistes and granite.

VINIFICATION
Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 3-4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

AGEING
The barrel ageing lasts for 12 to 16 months in French oak.

TASTING
Colour: bright, deep ruby colour with violet tints.
Nose: very pure nose with aromas of ripe red fruits (cherry, berry), black fruits with nice floral notes.
Palate: very deep, round and elegant wine, with red fruit aromas. Nice minerality. Very long lasting wine.