

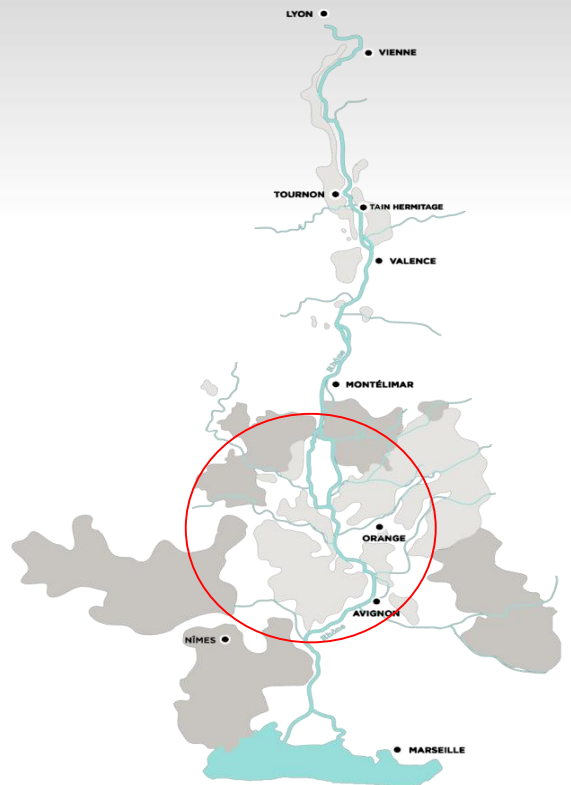
Côtes-du-Rhône « Samorëns »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Grenache (75%), Syrah, Cinsault.

SOL

Les vignobles se situent sur la rive droite du Rhône sur des sols alluvionnaires (calcaire, sables, galets roulés et argiles).

VINIFICATION

Débourbage à froid pendant 24 heures. Fermentation d'une quinzaine de jours à une température entre 15 et 19°C.

ELEVAGE

En cuves.

DEGUSTATION

Robe : rosé intense et brillant.
Nez : arômes de baies rouges (framboises, groseilles...)
Bouche : attaque franche, vin présentant beaucoup de fraîcheur, de la rondeur avec des arômes de fruits rouges (fraise, framboise). Belle minéralité en fin de bouche

GRAPE VARIETY

Grenache (75%), Syrah, Cinsault.

SOIL

The vineyards are situated on the right bank of the Rhône. Alluvial soils: limestone, sand, pebbles and clay.

VINIFICATION

Cold settling for 24 hours. Fermentation lasts for 15 days at a temperature between 15 and 19°C.

MATURING

In vats.

TASTING

Colour: intense and bright rosé colour.
Nose: Aromas of red berries (raspberries, red currant)
Palate: fresh and lively attack, wine displaying a lot of freshness, roundness with aromas of red fruit (strawberry, raspberry). A lot of minerality on the finish.