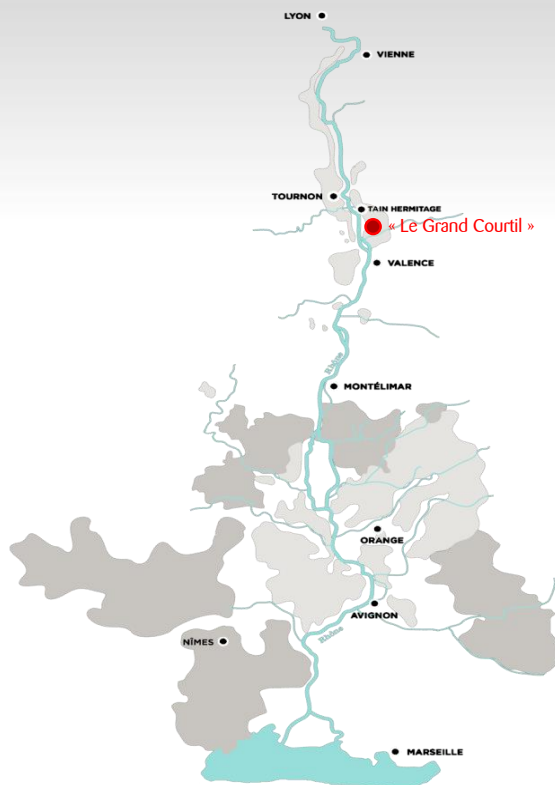


Crozes-Ermitage « Le Grand Courtil »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



SÉLECTIONS PARCELLAIRES



CEPAGE

100 % Syrah.
Vignes âgées d'environ 20 ans.

SOL

Parcelle en demi coteau, argilo-calcaire sur le bas et granitique et graveleux sur le haut. Exposé plein sud sur la commune de Mercuriol (Drôme).

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

L'élevage s'effectue en fûts sur une période de 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).

DEGUSTATION

Robe : limpide, rubis intense.
Nez : petits fruits rouges très mûrs, notes de cuir.
Bouche : fruits rouges confiturés, généreux, les tanins sont serrés mais fins, mêlés à un léger boisé vanillé. Long en bouche.

GRAPE VARIETY

100 % Syrah.
Around 20 year old vines.

SOIL

Mid-slope plot, clay and limestone in the lower part, and with a granitic layer and gravelly soil on the top. Full south exposure situated in the village of Mercuriol within the Crozes-Ermitage district.

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 barrel ageing lasts about 12 to 14 months depending on the vintage (20 to 30% in new oak).

TASTING

Colour: deep, limpid and brilliant
Nose: very ripe small red fruits and a leather note.
Palate: jammy red fruit, full-bodied, delicate tannins with a slight woody vanilla flavour. Long lasting wine.