

LE GRAND COURTIL CROZES-ERMITAGE ROUGE

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CÉPAGE

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

SOL

Parcelle à mi-coteaux, argilo-calcaire sur le bas 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.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue en fûts de chêne sur une période de 14 à 16 mois (20 à 30 % de fûts neufs).

DÉGUSTATION

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.