

LE REVERDY ERMITAGE BLANC

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CÉPAGE

50 % Marsanne, 50 % Roussanne.
Vignes âgées d'environ 30 ans.

SOL

Ce vin est issu de deux parcelles :
les Beaumes (sols calcaires
et alluviaux) et le Méal (terrasses
de galets roulés).
Exposition sud, sud-est.

VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé
à froid, puis il est mis en fûts de chêne
(pièces de 228 litres et demi-muids
(800 litres), 30 % neufs) pour effectuer
sa fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait
en fûts ainsi que l'élevage.
Le vin est élevé sur lies fines
sur une période de 10 à 12 mois
suivant le millésime.

DÉGUSTATION

Robe : brillant, couleur or paille.
Nez : arômes de fruits mûrs
(pêches jaunes, abricots), notes grillées.
Bouche : vin très structuré, riche
et complexe. Très long en bouche.
Arômes de pêche, cannelle, toast,
vanille. Le boisé est très bien intégré.