

LES DIONNIÈRES ERMITAGE ROUGE

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CÉPAGE

100 % Syrah. Vignes âgées d'environ 30 ans et greffées sur place.

SOL

Argilo-calcaire, alluvions et galets roulés en surface. Exposition : Sud.

VINIFICATION

Vendange éraillée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (selon le millésime).

Extraction par remontages et pigeages.

ÉLEVAGE

En fûts de chêne de 14 à 18 mois suivant le millésime (20 à 30 % en fûts neufs).

DÉGUSTATION

Robe : brillante, rubis profond.

Nez : complexe, avec arômes floraux (violette), de petits fruits rouges, épices, réglisse.

Bouche : vin puissant, notes de petits fruits rouges, de réglisse. Vin très long en bouche avec beaucoup d'élégance.