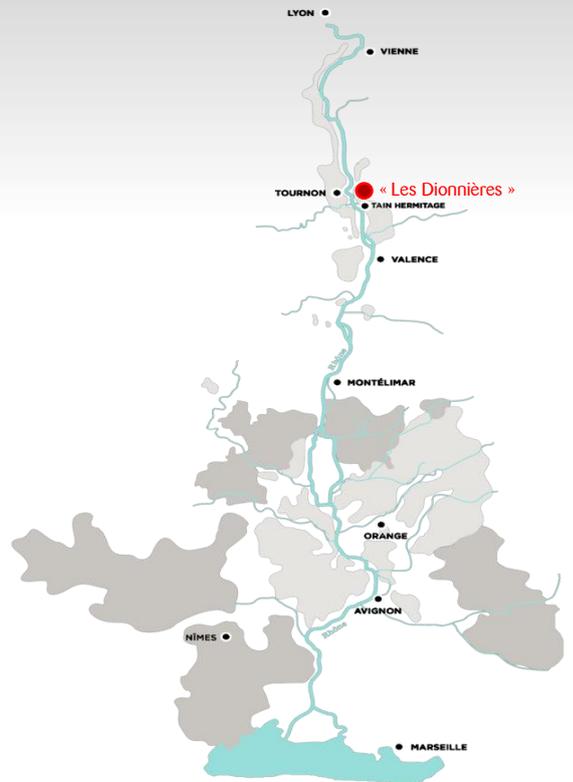


## Ermitage « Les Dionnières »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



**CEPAGE**  
100 % Syrah.  
Agées d'environ 35 ans.

**SOL**  
Argilo-calcaire, galets roulés en surface.  
Exposition : Sud.

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

**DEGUSTATION**  
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.

**GRAPE VARIETY**  
100 % Syrah.  
35 years old vines.

**SOIL**  
Clay and limestone (calcareous), with rounded pebbles on the surface.  
South exposure.

**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 14 to 18 months depending on the vintage (20 to 30% in new oak).

**TASTING**  
Colour: bright, deep ruby core.  
Nose: Complex nose with aromas of flowers (violets), small red berries, spices, liquorice.  
Palate: full-bodied, aromas of small red berries, liquorice. Very long lasting wine with a lot of elegance.