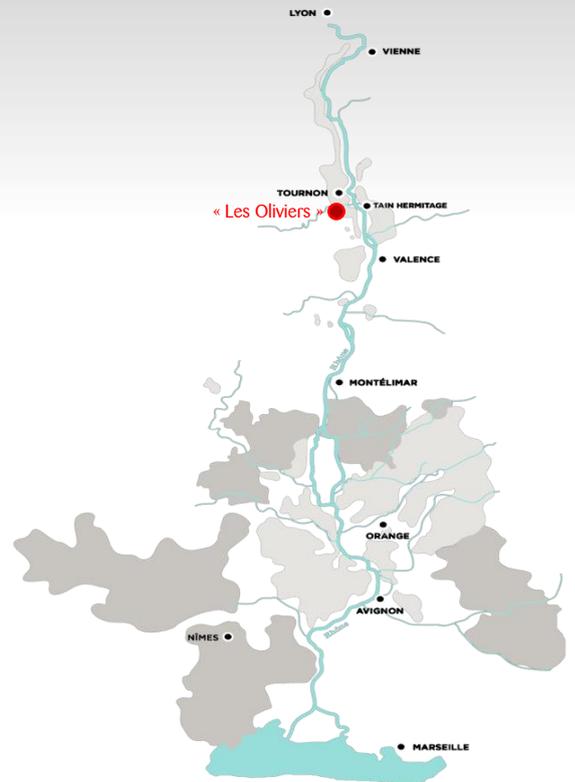


Saint-Joseph « Les Oliviers »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CEPAGE

50% Marsanne, 50% Roussanne.
Vignes âgées d'environ 20 ans.

SOL

Granit décomposé, le « gore ».
En coteau exposé plein sud sur la commune de Tournon-sur-Rhône.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait en fûts ainsi que l'élevage. Le vin est élevé sur lies fines sur une période de 8 à 10 mois suivant le millésime.

DEGUSTATION

Robe : brillant, or pale.
Nez : arômes de fruits blancs mûrs (pêches blanches) avec des notes grillées.
Bouche : vin complexe, avec une bonne acidité, très gras, très minéral.

GRAPE VARIETY

50% Marsanne, 50% Roussanne.
Around 20 year old vines.

SOIL

« Gore »: decomposed granite.
Full south exposure on the hillsides situated in the town of Tournon-sur-Rhône.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold settled then put into oak barrels (228 liter barrels and 600 litre barrels, 30% new) for the alcoholic fermentation.

AGEING

The malolactic fermentation and the ageing are made in barrels. The wine is aged on fine lies in barrels for about 8 to 10 months depending on the vintage.

TASTING

Colour: bright, pale golden core.
Nose: aromas of ripe white fruits (white peaches) with grilled notes.
Palate: complex wine with a good acidity. Very fat, and very mineral and straightforward.