

Saint-Joseph lieu-dit « Paradis »

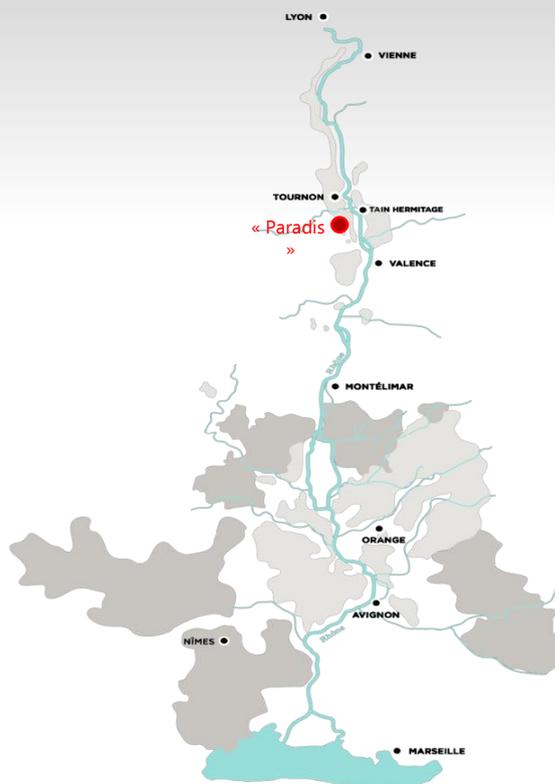
FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

LIEU-DIT

Paradis

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
Parcelle situé dans le cœur historique de l'AOC Saint-Joseph sur la commune de Mauves. Coteau qui présente une grande diversité de sols intéressantes (sédimentaire, granitique et loess)

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 pendant 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).

DEGUSTATION
Robe: grenat profond
Nez : des arômes intenses de fruits noirs et de réglisse
Bouche : Un vin d'une superbe densité. Les notes de mûres et d'épices dominant. Les tannins sont fondus et délicats. Très longue persistance

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

SOIL
Plot situate in the heart of Saint-Joseph AOC in Mauves. Steep slopes with different kind of soils (alluvions, granit and loess).

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 for 12 to 14 months in oak (10% new oak).

TASTING
Colour : deep ruby colour
Nose : Very intense nose with spicy note and blackberry aromas.
Palate : dense structure, with blackberry aromas and spices. Very long lasting wine