

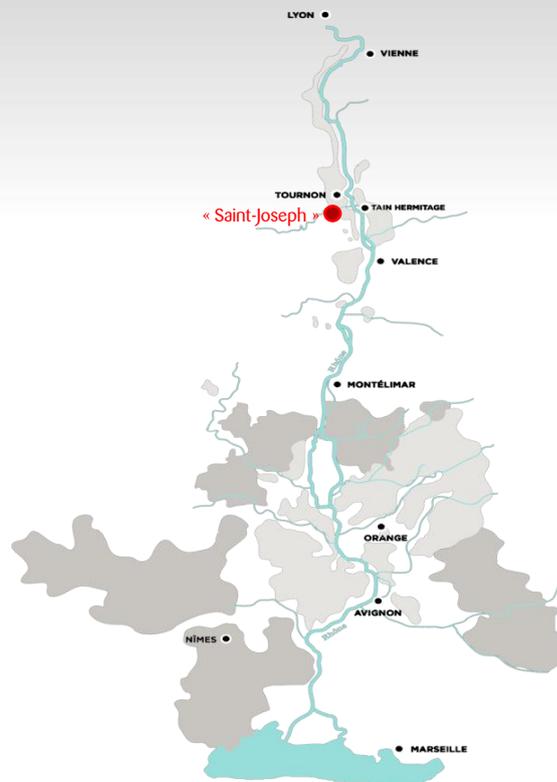
## Saint-Joseph lieu-dit « Saint-Joseph »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH  
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

LIEU-DIT  
*Saint-Joseph*

FERRATON PÈRE & FILS



**CEPAGE**  
100% Syrah.

**SOL**  
Parcelle à l'origine de l'AOC Saint-Joseph sur la commune de Tournon-sur-Rhône (250 m d'altitude). Coteau très pentu de granit décomposé (Gore).

**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 : robe rubis intense,  
Nez : nez d'une grande pureté, avec des arômes de petites baies noires très mûres et beaucoup de minéralité.  
Bouche : vin très profond et minéral, avec des notes épicées et des arômes de fruits rouges très mûrs. Vin très tendu et très long.

**GRAPE VARIETY**  
100 % Syrah.

**SOIL**  
This plot is the birthplace of the Saint-Joseph AOC in Tournon-sur-Rhône (250m high). Very steep slopes of decomposed granite.

**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: bright, deep ruby colour.  
Nose: very pure nose with aromas of small very ripe black berries and a lot of minerality.  
Palate: very deep and mineral wine, with spicy and very ripe red fruit aromas. Very long lasting wine.