Côtes du Rhône "Samorëns", Ferraton Père & Fils



Il s'agit d'un assemblage de divers cuvées tout en gardant e style de la maison Ferraton qui est de rester ouvert au partage et à la convivialité, rester fidèle à l'héritage d'une tradition familiale qui unit les vignerons. Rester simple dans sa philosophie et ses choix, sans jamais renoncer à l'ambition du meilleur pour ses vins et avec ça, tout est dit.

Origine: Les vignobles sont situés principalement sur la rive gauche du Rhône, sur des sols alluvionnaires et graveleux. Le terroir est issu d'une sélection des meilleurs terroirs de la vallée du Rhône méridionale, bénéficiant d'un climat méditerranéen.

Encépagement: 85% grenache, 10% syrah & 5% cinsault

Vinification: La vendange est éraflée et vinifiée en cuves. Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins. La cuvaison dure environ quinze jours, avec des températures de vinification régulées.

Dégustation: Le vin présente des arômes de fruits mûrs, des notes épicées et une touche de fraîcheur. Il est soyeux en bouche, avec une belle structure et des arômes de mûres, framboise, myrtilles et réglisse, complétés par des notes d'herbes fraîches.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce vin se marie bien avec des grillades à la broche, des rôtis de bœuf, des grillades aux herbes de Provence, et des côtelettes d'agneau braisées.

- Courgettes au pesto et pâtes
- Poulet à la provençale
- Tomates farcies aux herbes provençales
- ...