Ermitage "Les Meal" Biodynamie, Ferraton Père & Fils



Ce vin exceptionnel issu du Méal, un terroir historique de la colline de l'Hermitage, en culture biodynamique, incarne l'essence même du terroir de l'Hermitage. Ferraton Père & Fils a su capturer dans ce cru toute la puissance et l'élégance de la Syrah, offrant une expérience sensorielle inoubliable qui séduit les amateurs de vins les plus exigeants.

Origine: Les vignes de "Les Meal" bénéficient d'un terroir exceptionnel, situé sur les coteaux ensoleillés de l'Hermitage, où les sols sont composés de granit et de galets roulés. Ce terroir unique, combiné à un climat méditerranéen, permet une maturation optimale des raisins, conférant au vin sa puissance et sa complexité aromatique. La pratique de la biodynamie renforce encore l'expression pure et authentique de ce terroir.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: La vendange est entièrement manuelle et éraflée, suivie d'une macération pré-fermentaire à froid pour extraire délicatement les arômes. La fermentation se déroule en cuves ouvertes avec des pigeages quotidiens pour une extraction optimale des tanins et des anthocyanes. L'élevage est réalisé en fûts de chêne, dont une partie est neuve, pendant une période de 18 mois, permettant au vin de développer toute sa complexité et son équilibre.

Dégustation: Le nez, complexe et puissant, dégage des arômes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices douces, enrichis de notes subtiles de violette et de truffe. En bouche, l'attaque est à la fois puissante et veloutée, avec des tanins soyeux et une structure minérale qui apporte une belle fraîcheur. La finale, d'une grande longueur, est marquée par des notes épicées et une touche de cacao.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne à merveille des plats riches et savoureux, tels qu'un gigot d'agneau aux herbes de Provence, un magret de canard aux cèpes, ou encore des plats en sauce comme un bœuf bourguignon. Il se marie également parfaitement avec des fromages affinés, tels que le Saint-Nectaire ou le Roquefort, pour un accord mets et vins des plus harmonieux.

- Canard sauvage roti
- ...