Crozes-Hermitage "Calendes" Biodynamie, Ferraton Père & Fils



Plongez dans l'univers envoûtant d'un Crozes-Hermitage où, par la biodynamie, le vin révèle toute la puissance et l'élégance de la syrah. Les calendes, jours de nouvelle lune dans le calendrier romain, rappelle le temps qui passe. c'est là, tout le savoir-faire de Ferraton respectueux des terroirs préservés et des travaux rythmés par les cycles lunaires. Le vin séduit par son équilibre sa concentration, sa fraîcheur et son expression minérale, pour une dégustation aussi authentique qu'inoubliable.

Origine: Ce vin puise sa complexité dans des sols variés, alliant alluvions glaciaires parsemées de galets roulés à Mercurol et Beaumont-Monteux, et des terres granitiques à Larnage. Ces terroirs, façonnés par le Rhône et l'Isère, bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré, idéal pour la maturation optimale de la Syrah.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: Les raisins, vendangés à la main et entièrement éraflés, subissent une macération d'une vingtaine de jours avec des pigeages et remontages réguliers pour une extraction maîtrisée. La vinification à température contrôlée est suivie d'un élevage partiel en demi-muids de chêne pendant 8 mois, préservant ainsi la fraîcheur et la typicité du fruit.

Dégustation: Sa robe rouge violacé, intense et profonde, laisse présager un nez dominé par des arômes de cassis, de framboise et de violette, subtilement rehaussés de notes de fumée et d'épices. En bouche, il se déploie avec ampleur et générosité, révélant des fruits mûrs et une finale élégante, portée par des tannins soyeux et une belle persistance.

Potentiel de garde: 5-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des viandes saignantes ou des plats riches en saveurs, il sublime une terrine de lièvre, une pierrade de bœuf, un onglet aux échalotes ou encore un lapin à la moutarde. Son profil concentré et épicé en fait aussi un partenaire de choix pour des fromages affinés ou des plats en sauce.

- Terrines: Lièvre, faisan...
- Pierrade (boeuf)
- Onglet aux échalotes
- Lapin à la moutarde
- ...