

Saint-Joseph lieu-dit « Bonneveau »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

LIEU-DIT
Bonneveau
FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOIL
Parcelle située sur les hauteurs de Tournon-sur-Rhône (350 m). Sol composé de granit clair et 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 : grenat profond
Nez : intense avec des arômes de fruits noirs frais et mentholé.
Bouche : Vin très équilibré. Les notes de fruits noirs et de zan dominant. Les tannins sont fondus et délicats. Très belle persistance et minéralité.

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

SOIL
Plot situated on the heights of Tournon-sur-Rhône (350 m). Soil composed of light granite and gore.

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 : intense nose with aromas of fresh black fruits and menthol.
Palate : Very balanced wine. The notes of black fruits and zan dominate. The tannins are melted and delicate. Very nice persistence and minerality.