

Hermitage « Les Miaux »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CEPAGE

100 % Marsanne.

SOL

-argilo-calcaire avec des sables et galets roulés en surface.
-terrasses de galets roulés

VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid pendant 24 heures.
Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 17 et 21°C.

ELEVAGE

Après fermentation, le vin est élevé sur lies fines (une partie est vinifiée en fûts de chêne, le reste en cuve).
L'élevage s'effectue sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

DEGUSTATION

Robe : brillante, or vert avec des reflets dorés.
Nez : complexe, arômes de coing, poire et miel.
Bouche : vin riche, arômes de miel, de fruits très mûrs (pêches, abricot), très longue persistance aromatique.

GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

SOIL

-clay and limestone subsoil with alluvial soils and pebbles on the surface.
-terraces of rounded pebbles.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 24 hours.
Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 17 and 21°C.

AGEING

After fermentation, the wine is aged on fine lees (partly in oak barrels, partly in vats).
The ageing lasts about 10 to 12 months depending on the vintage.

TASTING

Colour: bright, green gold core with golden hints.
Nose: Complex, aromas of quince, pear and honey.
Palate: rich wine, aromas of honey, very ripe fruits (peaches, apricots), very long lasting wine.