

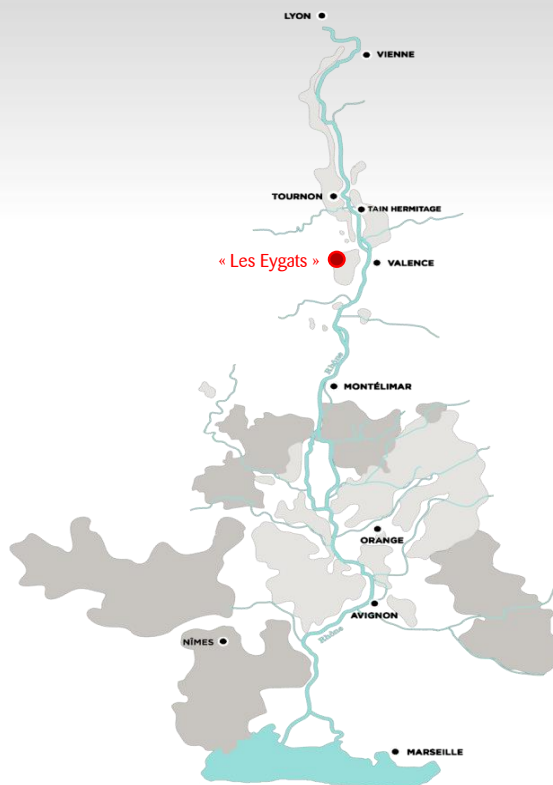
Cornas lieu-dit « Les Eygats »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CORNAS
APPELLATION CORNAS CONTRÔLÉE

LIEU-DIT
Les Eygats

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
Lieu-dit situé en altitude à 300 mètres dominant le village de Cornas (120 mètres). Coteau de granit décomposé (gore) très venté. Exposition sud-est. Terroir tardif.

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 : robe rubis intense, avec quelques reflets violacés.
Nez : très pur et profond, arômes de fruits mûrs (framboise et cassis).
Bouche : vin très pur, très minéral et d'une grande profondeur. Arômes de petits fruits bien mûrs, épices, griottes. Vin très long et persistant.

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

SOIL
This lieu-dit is located at a high altitude (300m high) above the village of Cornas (120 m high). Slopes of very decomposed granite (gore). South-east facing with a lot of wind. Late ripening site.

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 around 12 to 14 months in oak barrels (around 10% new barrels).

TASTING
Colour: intense ruby colour with some purple reflects.
Nose: very pure and deep nose with aromas of ripe fruit (raspberry and blackcurrant).
Palate: very pure, very mineral with a huge depth. Aromas of small very ripe berries, spices, and sour cherry. Very long lasting and persisting wine.