

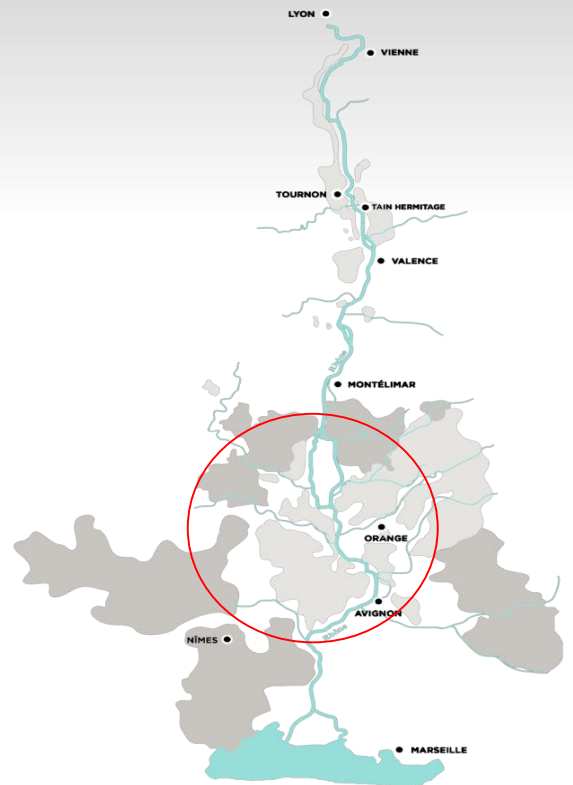
Côtes-du-Rhône « Samorëns »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Assemblage de Grenache blanc (60%) et de Clairette (40%).

SOL

Sols essentiellement argilo-calcaires.

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débourage à froid durant 48 heures. Les températures de fermentation sont contrôlées.

ELEVAGE

Elevage en cuves sans fermentation malo-lactique. Mise en bouteille précoce à la fin de l'hiver.

DEGUSTATION

Robe : limpide, or pale à reflets argentés.
Nez : arômes de fleurs blanches et fruits blancs.
Bouche : vin très frais et équilibré : la Clairette apporte la fraîcheur et le Grenache blanc le moelleux.

GRAPE VARIETY

Blend of white Grenache (60%) and Clairette (40%).

SOIL

Essentially clay-limestone soil.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Fermentation temperatures are controlled.

MATURING

Maturing in vats without malolactic fermentation. Early bottling at the end of winter.

TASTING

Colour: bright, pale golden colour with silver hints.
Nose: Aromas of white flowers and white fruits.
Palate: Nicely balanced wine, the Clairette brings the freshness and the white Grenache brings the body and softness.