

Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU CONTRÔLÉE

Plan de Dieu
FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

SOL

Vaste terrasse alluviale du Riss surplombant de 80 à 150 m d'altitude, deux rivières : l'Aygues et l'Ouvèze Formation géologique composée de galets roulés et de graviers calcaires.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés en cuves béton. La vinification est traditionnelle avec des pigeages journaliers et régulation de la température.

ELEVAGE

En cuves.

DEGUSTATION

Robe : grenat profond et très intense. Reflets pourpres. Robe brillante.
Nez : arômes de fruits noirs frais : mûre et cassis, réglisse, garrigue et violette
Bouche : de belle et très savoureuse densité. Vin puissant présentant une finale épicée et très aromatique

GRAPE VARIETY

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

SOIL

Vast alluvial terrace (Riss) at 80 to 150 meter high above 2 rivers (Aygues and Ouvèze). Soil from limestone gravel and large pebbles.

VINIFICATION

The grapes are destemmed, pressed and vinified in concrete vats. The vinification is traditional with daily punching down and controlled temperature.

MATURING

In vats.

TASTING

Colour: deep and intense garnet, clear. Violet reflections.
Nose: fresh black fruit notes: blackberry and blackcurrant.
Palate: a nice and savoury density. Pleasant freshness. Wine which persists on black fruit aromas.