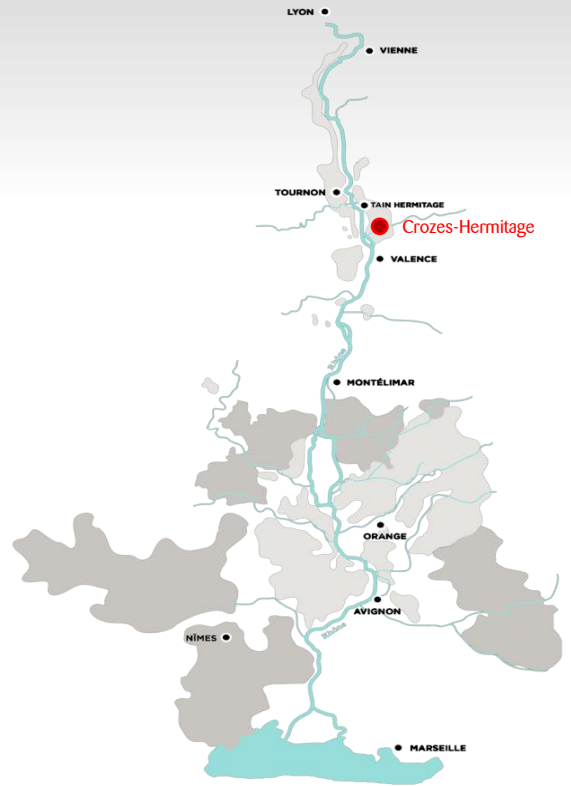


Crozes-Hermitage « La Matinière »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CROZES-HERMITAGE
APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE

La Matinière
FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

100% Marsanne.

SOL

Sols calcaires sur la commune de Mercuriol.

VINIFICATION

Dès son arrivée à la cuverie, la vendange est pressée. Le débourageage est fait à froid pendant 24 à 48 heures.

Les températures de fermentation s'élèvent à 18-20°C.

ELEVAGE

Environ 10 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle à reflet verts, très brillant.

Nez : nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée.

Bouche : attaque souple et fraîche, arômes de pêche blanche, très fruité.

GRAPE VARIETY

100% Marsanne.

SOIL

Limestone soils from the district of Mercuriol.

VINIFICATION

Pressing of the grapes when they arrive at the winery. Cold settling down of the must (24 to 48 hours).

Temperature-controlled fermentation at 18° to 20°C.

AGEING

Around 10 months on fine lees.

TASTING

Colour: Bright pale yellow colour with green hints.

Nose: aromas of acacia and fresh flowers.

Palate: Soft and fresh attack, aromas of white peaches, very fruity wine.