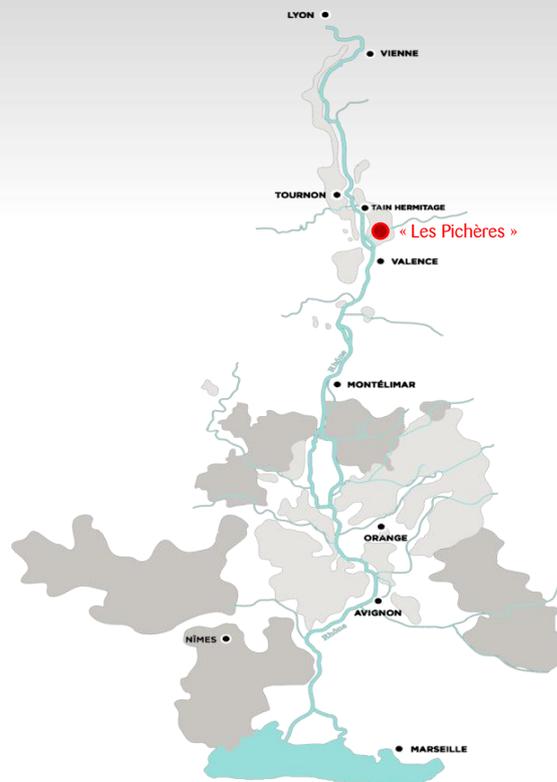


## Crozes-Hermitage « Les Pichères »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CROZES-HERMITAGE  
APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE

LIEU-DIT  
*Les Pichères*  
FERRATON PÈRE & FILS



**CEPAGE**  
100% Syrah.

**SOL**  
Parcelle sur un sous-sol calcaire avec des alluvionnaires et des gros galets roulés de l'Isère en surface, située sur la commune de Beaumont-Monteux. Exposition plein sud.

**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**  
L'élevage s'effectue en fûts sur une période de 8 à 10 mois en fûts de 2 à 3 vins, puis en cuve béton pendant 6 mois.

**DEGUSTATION**  
Robe : limpide, rubis profond.  
Nez : ouvert, exubérant, petits fruits rouges très mûrs.  
Bouche : ample et riche avec des arômes de fruits rouges confiturés. Vin généreux et long en bouche.

**GRAPE VARIETY**  
100% Syrah.

**SOIL**  
Limestone sub-soil with alluvial soils on the surface with large pebbles (from the river Isère) in the village of Beaumont-Monteux. South facing.

**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 about 8 to 10 months depending on the vintage, followed by 6 months in concrete tanks.

**TASTING**  
Colour: bright, deep ruby colour  
Nose: open and exuberant with aromas of small very ripe red fruit.  
Palate: bold and rich with aromas of small red berries jam. Rich and long lasting wine.