

Ermitage « Le Reverdy »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CEPAGE

50% Marsanne, 50% Roussanne.
Agées d'environ 30 ans.

SOL

Ce vin est issu de deux parcelles, les Beaumes (sols calcaires et alluviaux) et le Méal (terrasses de galets roulés). Exposition sud, sud-est.

VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid, puis il est mis en fûts de chêne (pièces de 228 litres et demi-muids, 30% neufs) pour effectuer sa fermentation alcoolique.

ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait en fûts ainsi que l'élevage. Le vin est élevé sur lies fines sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

DEGUSTATION

Robe : brillant, couleur or paille.
Nez : Arômes de fruits mûrs (pêches jaunes, abricots), notes grillées.
Bouche : vin très structuré, riche et complexe. Très long en bouche. Arômes de pêche, cannelle, toast, vanille. Le boisé est très bien intégré.

GRAPE VARIETY

50% Marsanne, 50% Roussanne.
The vines are about 30 years old.

SOIL

awine is produced from two plots: les Beaumes (limestone and alluvial soils) and le Méal (terraces of rounded pebbles). South, south-east exposure.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold settled then put into barrels (228 litre barrels and 600 liter barrels, 30% new) for the alcoholic fermentation.

AGEING

The malolactic fermentation and the ageing are made in barrels. The wine is aged on fine lies in barrels for about 10 to 12 months depending on the vintage.

TASTING

Colour: bright, golden straw core.
Nose: aromas of ripe fruits (yellow peaches, apricots), toast.
Palate: full-bodied, rich and complex. Very long lasting wine. Aromas of peaches, cinnamon, toast, vanilla. The oak is very well integrated.