

Saint-Joseph lieu-dit « Saint-Joseph »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

LIEU-DIT
Saint-Joseph

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
Parcelle à l'origine de l'AOC Saint-Joseph sur la commune de Tournon-sur-Rhône (250 m d'altitude). Coteau très pentu de granit décomposé (Gore).

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
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).

DEGUSTATION
Robe : robe rubis intense,
Nez : nez d'une grande pureté, avec des arômes de petites baies noires très mûres et beaucoup de minéralité.
Bouche : vin très profond et minéral, avec des notes épicées et des arômes de fruits rouges très mûrs. Vin très tendu et très long.

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

SOIL
This plot is the birthplace of the Saint-Joseph AOC in Tournon-sur-Rhône (250m high). Very steep slopes of decomposed granite.

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 for 12 to 14 months in oak (10% new oak).

TASTING
Colour: bright, deep ruby colour.
Nose: very pure nose with aromas of small very ripe black berries and a lot of minerality.
Palate: very deep and mineral wine, with spicy and very ripe red fruit aromas. Very long lasting wine.