CUZZIOLGRANDIVINI

Ferraton Père et Fils

Francia - Vallée du Rhône - Tain l'Hermitage

FERRATON PÈRE & FILS

Proprietà / Fondatori Famiglia Chapoutier / Jean Orëns Ferraton
Inizio Attività 1946
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata
Ettari 15
Bottiglie prodotte 400.000

CôTES DU RHONE VILLAGES LAUDUN

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

Zona di produzione: Vallée Du Rhône
Terreno: argillo-calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: dopo la pressatura, il mosto viene lasciato riposare a freddo per 24-36 ore. Le temperature di fermentazione sono controllate
Affinamento: il vino viene affinato su fecce fini in tini e imbottigliato entro la fine dell'inverno
Colore: giallo dorato chiaro e brillante, con riflessi argentei e verdi
Profumo: aromi di fiori bianchi e frutti bianchi
Sapore: attacco rotondo e fluido. Grande mineralità. Buona lunghezza con un finale leggermente salato
Grado Alcolico: 14% vol

Tra i 15 che compongono la proprietà, 6 ettari in rosso ed 1 in bianco, sono il cuore della produzione del Domaine Ferraton nell'Hermitage e sono per lo più situati nelle parti basse e centrali dei Cru così come anche nel Crozes-Hermitage. L'azienda è stata fondata nel 1946 da Jean Orëns Ferraton con il suocero Jean Reverdy: quest'ultimo ha trasmesso la passione per il vino al figlio Michel che ha sviluppato sia la vigna che la cantina. Di proprietà ora della famiglia Chapoutier, Ferraton vinifica tradizionalmente sia i bianchi che i rossi ai quali si aggiungono le "Sélections Parcellaires", massima espressione del Terroir della Vallée du Rhone. In questi ultimi si attua la viticoltura ragionata e rispettosa del territorio e dell'uomo, con la conversione in bio dal 2012 di quasi tutte le parcelle aziendali di tutti i vigneti cominciata nel lontano 1998. Con i suoi vini fini ed eleganti, perfettamente legati al proprio terroir, Ferraton è ad oggi uno dei portabandiera dell'appellazione e dell'intera Valle del Rodano.