

Ferraton Père et Fils

Francia - Vallée du Rhône - Tain l'Hermitage



FERRATON *f* 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 Parcelles", massima espressione del Terroir della Vallée du Rhône. 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.