

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



HERMITAGE LES MIAUX

100% Marsanne

Zona di produzione: Vallée Du Rhône

Terreno: substrato argillo-calcareo con ciottoli

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura delle uve, decantazione a freddo per 24 ore, fermentazione alcolica in acciaio termocondizionato (17-21 °C) con lieviti indigeni

Affinamento: dai 10 ai 12 mesi sui lieviti, a seconda dell'annata, una parte in acciaio e una parte in legno

Colore: brillante, giallo verdolino con riflessi dorati

Profumo: complesso, aromi di mela cotogna, pera e miele

Sapore: ricco, aromi di miele, pesche e albicocche. Molto persistente e aromatico

Grado Alcolico: 13,5% 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 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.