

Côtes-du-Rhône Villages Laudun

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

Laudun

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc.

SOL

Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Après pressurage, un débourage est réalisé pendant 24 à 36 heures. Les températures de fermentation sont régulées.

ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies fines en cuves et mis en bouteilles à la fin de l'hiver.

DEGUSTATION

Robe : limpide, or pâle à reflets argentés et verts.
Nez : arômes de fleurs blanches et fruits blancs puis la minéralité ressort.
Bouche : attaque ronde et fruitée, puis la minéralité ressort. Belle longueur avec une finale iodée.

GRAPE VARIETY

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc.

SOIL

Limestone and clay soils.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 24 to 36 hours. The fermentation temperatures are regulated.

MATURING

The wine is aged on fine lees in vats and is bottled by the end of the winter.

TASTING

Colour: bright, pale golden colour with silver and green tints.
Nose: aromas of white flowers and white fruits. Then, the minerality comes through.
Palate: round and smooth attack. The wine shows a lot of minerality. Good length with a slightly salty finish.