Crozes-Hermitage Blanc "Matinière" Ferraton Père & Fils



Découvrez La Matinière, une marsanne pure. Ce vin qui allie tradition et innovation, reflétant l'engagement de Ferraton Père & Fils envers l'excellence et l'authenticité. Ce vin incarne la passion et le savoir-faire d'une équipe dévouée à la viticulture, offrant une expérience gustative unique et mémorable.

Origine: Les vignobles sont situés sur des sols calcaires sur la commune de Mercurol, offrant des conditions idéales pour la culture de la Marsanne.

Encépagement: marsane

Vinification: Dès son arrivée à la cuverie, la vendange est pressée. Le débourbage est fait à froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation s'élèvent à 18-20°C.

Dégustation: Nez de fleurs, chèvrefeuille, fleurs d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée. L'attaque en bouche est souple et fraîche laissant une finale arômes de pêche blanche, très fruité.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin s'accorde bien avec des plats de poisson, des fruits de mer, des volailles en sauce légère, et des fromages à pâte molle comme le chèvre frais.

- Tomates aux crevettes
- Asperges « à la flamande »
- Saumon grillé, sauce béarnaise
- Homard froid « belle-vue »
- Lotte rotie bardée de lard
- ...