Saint-Joseph "La Source" Ferraton Père & Fils



Son équilibre parfait entre puissance et finesse en fait un ambassadeur incontesté de l'appellation Saint-Joseph, captivant les amateurs de vins par son élégance et sa profondeur.

Origine: Les vignes bénéficient d'un climat favorable et de sols granitiques légèrement acides, situés sur la rive droite du Rhône, aux contreforts du Massif Central.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: La vendange est entièrement éraflée, suivie d'une extraction par pigeages et remontages durant une cuvaison d'environ vingt jours. Les températures de vinification sont soigneusement régulées pour préserver les arômes délicats du fruit. Le vin est ensuite élevé partiellement en fûts de chêne pendant environ douze mois, ce qui lui confère une structure harmonieuse et des tanins soyeux, tout en respectant l'expression pure du terroir.

Dégustation: La robe, d'un rubis intense, révèle un nez complexe où se mêlent des arômes de petits fruits noirs comme le cassis et la mûre, accompagnés de notes florales de violette et d'une touche de réglisse. En bouche, l'attaque est souple et gourmande, dominée par des fruits rouges mûrs, soutenue par une trame minérale distinctive. La finale, longue et épicée, laisse une impression durable de fraîcheur et de complexité.

Potentiel de garde: 5-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec les viandes rouges comme une côte de bœuf au gros sel et se révèle particulièrement savoureux accompagné d'un magret de canard au vinaigre de framboise, qui rappelle les arômes fruités du vin. Il peut également sublimer des plats à base de gibier ou des fromages affinés, offrant une harmonie parfaite entre la puissance des mets et la finesse du vin.

- Râble de lièvre
- Pot-au-Feu
- ...