Côtes-Rôtie, l'Églantine, Ferraton Père & Fils



Ce vin, issu de syrah et élevé 18 mois en barrique produit l'un des plus prestigieux vins du Rhône. Le terrain est tellement pentu que les vignes sont mises en paliers, bordés de murets pour retenir le terrain.

Origine: Situé sur des terrasses exposées sud/sud-est, le terroir bénéficie d'un ensoleillement optimal. Les sols, composés de micaschistes et de granit, sont typiques de l'appellation et confèrent au vin une minéralité distinctive et une structure complexe. Ce terroir réputé produit des vins de grande qualité grâce à un climat favorable et des sols bien drainés qui permettent une maturation optimale des raisins.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: La vinification commence par un éraflage total des raisins après les vendanges. La fermentation se déroule en cuves béton pendant environ quatre semaines, avec des pigeages réguliers pour favoriser une extraction optimale des tanins et des arômes. Le vin est ensuite vieilli pendant 18 mois en barriques, ce qui lui confère une complexité supplémentaire et une structure tannique bien intégrée.

Dégustation: Notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires, très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.

Potentiel de garde: 8-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec toutes les viandes rouges ou rosées, en particulier le magret.

- Civet (biche, marcassin)
- ...