Crozes-Hermitage Blanc "Matinière" Ferraton Père & Fils



Ontdek La Matinière, een pure Marsanne. Deze wijn combineert traditie en innovatie en weerspiegelt het streven naar uitmuntendheid en authenticiteit van Ferraton Père & Fils. Deze wijn belichaamt de passie en het vakmanschap van een team dat zich toelegt op de wijnbouw en biedt een unieke en onvergetelijke smaakbeleving.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op kalkrijke bodems in de gemeente Mercurol, wat ideale omstandigheden biedt voor de teelt van Marsanne.

Druiven: marsane

Vinificatie: Zodra de druiven in de wijnmakerij aankomen, worden ze geperst. Het klaren gebeurt koud gedurende 24 tot 48 uur. De gistingstemperatuur bedraagt 18-20 °C.

Degustatie: Bloemige neus, kamperfoelie, acaciabloesem, verse bloemen en geroosterde amandel. De aanzet is soepel en fris, met een zeer fruitige afdronk van witte perzik.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past goed bij visgerechten, zeevruchten, gevogelte met een lichte saus en zachte kazen zoals verse geitenkaas.

- Tomaat-garnaal
- Asperges op Vlaamse wijze
- Gegrilde zalm met béarnaise saus
- Koude kreeft "Bellevue"
- Geroosterde zeeduivel met spek
- ...