Saint-Joseph "La Source" Ferraton Père & Fils



De perfecte balans tussen kracht en finesse maakt deze wijn tot een onbetwiste ambassadeur van de appellatie Saint-Joseph, die wijnliefhebbers betovert met zijn elegantie en diepgang.

Oorsprong: 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.

Druiven: 100% syrah

Vinificatie: De druiven worden volledig ontsteeld, gevolgd door extractie door middel van pigeage en remontage tijdens een gisting van ongeveer twintig dagen. De vinificatietemperaturen worden zorgvuldig geregeld om de delicate aroma's van het fruit te behouden. De wijn rijpt vervolgens gedeeltelijk in eikenhouten vaten gedurende ongeveer twaalf maanden, wat hem een harmonieuze structuur en zijdezachte tannines geeft, met behoud van de pure expressie van het terroir.

Degustatie: De intense robijnrode kleur onthult een complexe neus waarin aroma's van kleine zwarte vruchten zoals cassis en bramen vermengd zijn met bloemige tonen van viooltjes en een vleugje zoethout. In de mond is de aanzet soepel en vol, gedomineerd door rijpe rode vruchten, ondersteund door een uitgesproken minerale structuur. De lange, kruidige afdronk laat een blijvende indruk van frisheid en complexiteit achter.

Bewaarpotentieel: 5-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: déal 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.

- Hazenrug
- Frans stoofpotje
- ...