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



Eén van de meest prestigieuze wijnen van de Rhône, geproduceerd van syrah en 18 maanden gerijpt in eiken vaten. De bodem is zo steil dat de wijnstokken ondersteund worden door lagers en omzoomd worden met lage muren.

Oorsprong: Het terroir ligt op terrassen op het zuiden/zuidoosten en profiteert van optimale zonneschijn. De bodems, bestaande uit micaschisten en graniet, zijn typisch voor de appellation en geven de wijn een kenmerkende mineraliteit en complexe structuur. Dit gerenommeerde terroir produceert wijnen van topkwaliteit dankzij een gunstig klimaat en goed gedraineerde bodems die de druiven perfect laten rijpen.

Druiven: 100% syrah

Vinificatie: De vinificatie begint met het volledig ontstelen van de druiven na de oogst. De gisting vindt plaats in betonnen vaten gedurende ongeveer vier weken, met regelmatig ponsen om een optimale extractie van tannines en aroma's te garanderen. De wijn rijpt vervolgens 18 maanden in vaten, wat zorgt voor extra complexiteit en een goed geïntegreerde tanninestructuur.

Degustatie: Aroma's van klein rood fruit, kruiden, viooltjes en zwarte olijven. Een lange minerale afdronk, met elegante smaken van truffel en leder, vermengd met fijne gerookte houttoetsen.

Bewaarpotentieel: 8-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij rood of rosé vlees, zoals eendenborst.

- Stoofpot (hert, everzwijn)
- ...