

LES MIAUX HERMITAGE ROUGE



FERRATON *f* PÈRE & FILS

HERMITAGE
APPELLATION HERMITAGE CONTRÔLÉE

Les Miaux
FERRATON PÈRE & FILS
MAISON FONDÉE EN 1820 - 100% SYRAH - 100% VITICULTURE

CÉPAGE

100 % Syrah.

SOL

- Argilo-calcaire avec des sables et petits galets en surface (les Dionnières),
- Terrasses alluviales en galets roulés (le Méal).

VINIFICATION

Vendange égrappée en totalité.
Cuvaion pendant 4 semaines environ (suivant le millésime) en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique).
Extraction par remontages.

ÉLEVAGE

En fûts de chêne de 14 à 16 mois suivant le millésime (10 % en fûts neufs).

DÉGUSTATION

Robe : robe rubis profond.
Nez : arômes de fruits noirs, épices et réglisse.
Bouche : vin charnu, puissant avec des tannins soyeux. Arômes de fruits mûrs. Vin persistant et long en bouche. .