



Les Miaux Hermitage Ferraton 2006



CODE SAQ : +11154865

Région

France, Vallée du Rhône

Sol

Argilo-calcaire avec des sables et galets roulés en surface.

Cépages

Syrah (100%)

Vinification

Vendange éraflée, vinifiée en cuves de béton pendant 4 semaines. Extraction par remontages et pigeages. Elevage en fûts de chêne de 12 à 14 mois suivant le millésime (10% en fûts neufs).

Robe

D'une couleur rubis profond.

Bouquet

Arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse.

Saveur

Vin charnu, puissant avec des tannins soyeux. Vin persistant et long en bouche.

Accords mets-vin

Excellent avec les plats de viandes relevés.

Teneur en alcool

13,5% en volume

[Robert Parker 92pts/ WS- 93pts]



REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ INC.