

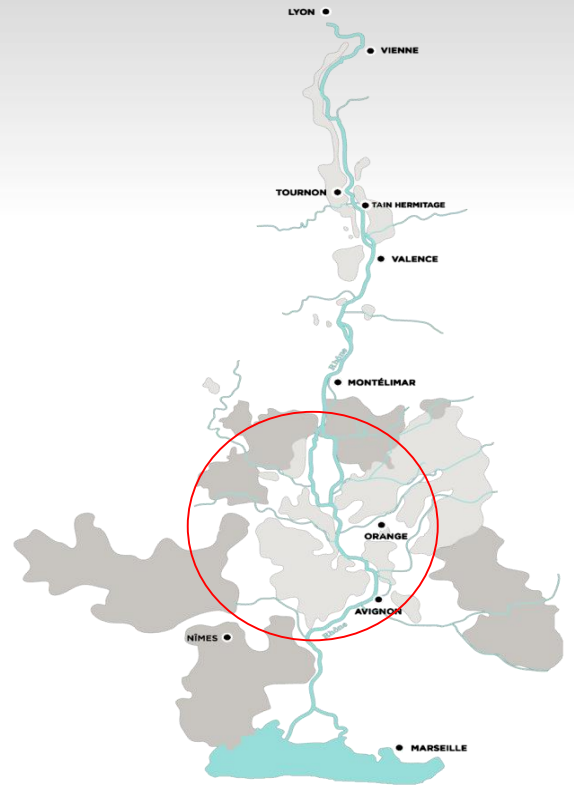
Côtes-du-Rhône « Samorëns »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Assemblage de Grenache blanc (60%)
et de Clairette (40%).

SOL

Sols essentiellement argilo-calcaires.

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger
débouillage à froid durant 48 heures.
Les températures de fermentation sont
contrôlées.

ELEVAGE

Elevage en cuves sans fermentation
malo-lactique.
Mise en bouteille précoce à la fin de
l'hiver.

DEGUSTATION

Robe : limpide, or pale à reflets
argentés.
Nez : arômes de fleurs blanches et fruits
blancs.
Bouche : vin très frais et équilibré : la
Clairette apporte la fraîcheur et le
Grenache blanc le moelleux.

GRAPE VARIETY

Blend of white Grenache (60%) and
Clairette (40%).

SOIL

Essentially clay-limestone soil.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled
for 48 hours.
Fermentation temperatures are
controlled.

MATURING

Maturing in vats without malolactic
fermentation.
Early bottling at the end of winter.

TASTING

Colour: bright, pale golden colour with
silver hints.
Nose: Aromas of white flowers and white
fruits.
Palate: Nicely balanced wine, the
Clairette brings the freshness and the
white Grenache brings the body and
softness.