

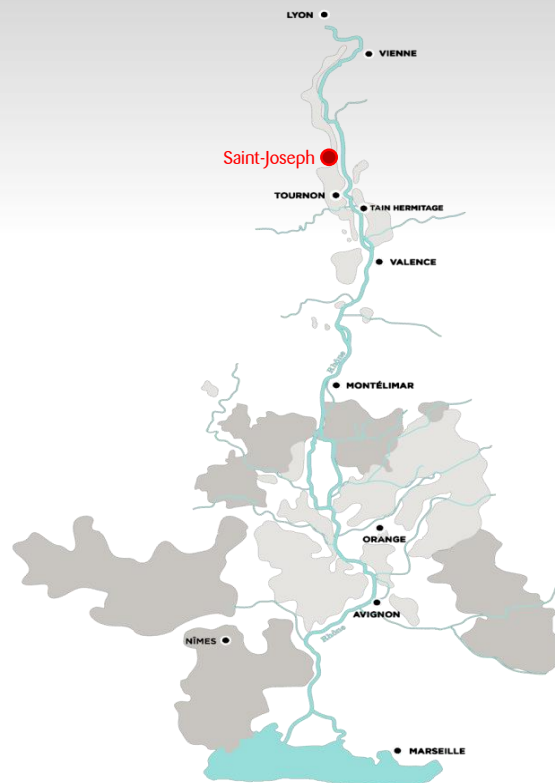
Saint-Joseph « La Source »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

La Source

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

100% Marsanne.

SOL

Granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône, sur les contreforts du Massif Central.

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débourage à froid durant 48 heures. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C.

ELEVAGE

Une petite partie du vin est vinifiée en fûts de chêne, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte.

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.
Nez : minéral, pierre à fusil (caractéristique du granit).
Bouche : attaque ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

SOIL

Granite, slightly acid on the right bank of the Rhône river, on the foothills of the Massif Central.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 18 and 20°C.

AGEING

A small part of the wine is fermented in oak barrels, the rest remains in stainless steel vats. The two wines are blended before bottling, during the spring following the harvest.

TASTING

Colour: Pale yellow with green tints.
Nose: Mineral, with a gunflint note (characteristic of granite).
Palate: Round on the attack, the minerality comes through. Floral and honeyed finish.