

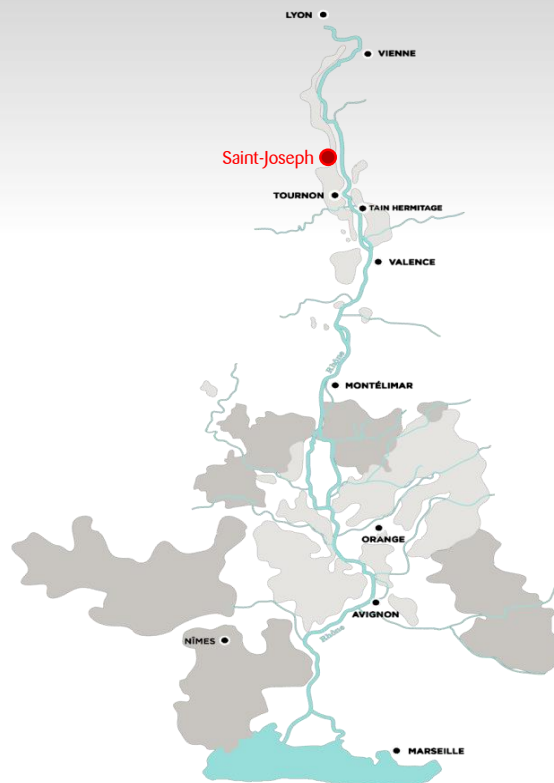
Saint-Joseph « La Source »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE

La Source

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

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

VINIFICATION
Vendange éraflée en totalité.
Extraction par pigeages et remontage.
Cuvaïson d'une vingtaine de jours.
Les températures de vinification sont régulées.

ELEVAGE
Le vin est élevé partiellement en fûts de chêne pendant environ 12 mois.

DEGUSTATION
Robe : rubis intense.
Nez : petits fruits noirs (cassis, mûre), violette, évolution sur la réglisse.
Bouche : attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La trame du vin est minérale. Finale longue et épicée.

GRAPE VARIETY
100 % Syrah.

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

VINIFICATION
The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.
Extraction made by punching down and pumping over.
The maceration lasts around 20 days.
Temperature-controlled vinification.

AGEING
The wine is partly aged in oak barrels for about 12 months.

TASTING
Colour: intense ruby colour.
Nose: small black berries (black currant, black berry), violet, with evolution on the liquorice.
Palate: Soft attack, with aromas of red fruits. The back bone of the wine is its minerality. The finish is long and spicy.