

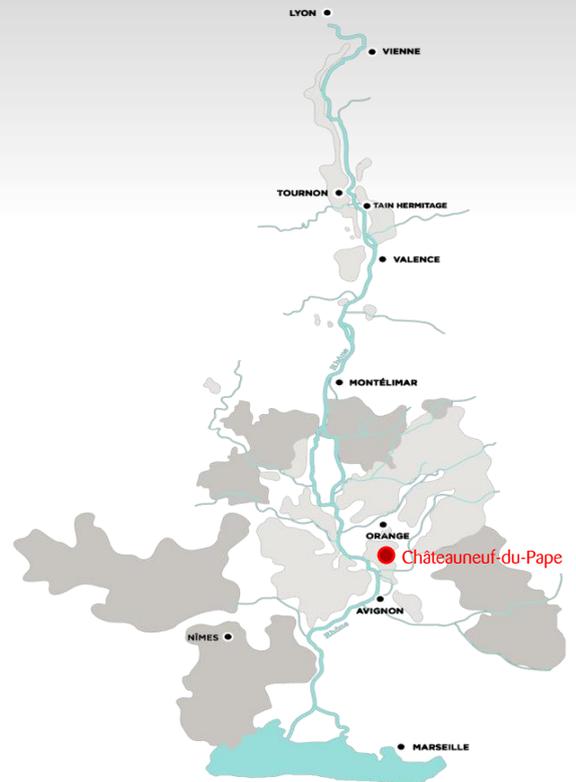
Châteauneuf-du-Pape « Le Parvis »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

Le Parvis

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Le vin provient de l'assemblage d'une vaste majorité de Grenache avec une faible quantité de Syrah et Mourvèdre.

SOL

Le vignoble est établi sur des terrasses du quaternaire avec en surface de gros galets roulés dans une matrice d'argile rouge.

VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité. Extraction par pigeages et remontages. cuvaison d'une vingtaine de jours à une température comprise entre 25 et 30°C.

ELEVAGE

En foudres et cuves pendant 12 à 15 mois.

DEGUSTATION

Robe : brillante, grenat intense.
Nez : complexe, arômes de griotte et prune, notes de café grillé et cannelle.
Bouche : tannins fins et soyeux, vin charnu et long en bouche. Arômes de cuir, épices, garrigue.

GRAPE VARIETY

Vast majority of Grenache with a small percentage of Syrah and Mourvèdre.

SOIL

Quaternary terrace, with a top soil of rounded pebbles from the Rhône river in a red clay matrix.

VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats. Extraction by punching down and pumping over. Maceration lasts around 20 days at temperatures between 25-30°C.

AGEING

In big oak barrels and vats for 12 to 15 months.

TASTING

Colour: bright, deep garnet colour.
Nose: Complex and subtle, aromas of sour cherries, plum, with hints of roasted coffee and cinnamon.
Palate: fine and soft tannins. Fleshy and long-lasting wine. Aromas of leather, spices, and garrigue.