

Ferraton Père & Fils Cornas

« Les grands mûriers »

Millésime : 2016

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Cornas

Cépages : 100% Syrah.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont partiellement éraflés avant le cuvage. Extraction douce par pigeage journalier.

Elevage : En fût de chêne pendant 12 à 14 mois.

Accords mets et vins : Pour commencer, sur une entrée de ravioles de cèpes, foie gras et émulsion au romarin. On peut ensuite l'associer à un carré d'Agneau au miel et thym, pommes de terre grenaille ou sur un lapin farci aux olives noires par exemple. Il accompagnera à merveille vos plats de gibiers. Enfin, plus exotique, on peut le marier à un pavé de filet d'Austruche aux agrumes.

Notation : 91/100 Wine Advocate

