

Ferraton Père & Fils Côte Rôtie

« L'églantine »

Millésime : 2016

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Côte Rôtie

Cépages : 100% Syrah issu des terroirs de la Côte Brune (sols schisteux) et de la Côte Blonde (sols plus calcaires).

Vinification : Récolte éraflée et vinifiée en cuves. La cuvaison dure entre 14 et 21 jours à 30°, avec des extractions par pigeages.

Elevage : En barriques de chêne pendant 16 à 18 mois.

Accords mets et vins : Vin de repas par excellence, il escortera à merveille vos plats de viandes grillées ou en sauce. On peut aisément l'imaginer sur une selle d'Agneau grillée au barbecue, une Côte de veau aux cèpes et purée de panais ou encore une fricassé de pintade au Calvados et aux pommes. Aussi, il peut se marier avec quelques fromages, un Chambarand ou une Rigotte du Forez.

Notation : 91/100 Wine Advocate

