

Ferraton Père & Fils Crozes Hermitage

« La matinère »

Millésime : 2017

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Crozes Hermitage

Cépages : 100% Syrah

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont éraflés en totalité.
Cuvaision de 21 jours, extraction douce par pigeages.

Elevage : Partiellement élevé en fût de chêne durant 12 mois avant le mise en bouteille.

Accords mets et vins : Excellente entrée en matière avec le terroir de Crozes, cette cuvée se marie idéalement avec une poêlée de cèpes en persillade ou sur un carpaccio de cerf aux airelles. On peut aussi l'imaginer avec un coq au vin, un jarret de veau braisé et navets rôtis ou encore servi sur un magret de canard aux morilles.

Notation : 90-92/100 Wine Advocate

