

# Ferraton Père & Fils Hermitage Rouge

## « Le méal »

**Millésime :** 2014

**Région et Appellation :** Vallée du Rhône - AOC Hermitage rouge

**Cépages :** 100% Syrah (vigne âgée de plus de 35 ans)

**Vinification :** Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve tronconique béton, durant 28 jours.

**Elevage :** En fûts de chêne durant 16 à 18 mois (30 à 50% fûts neufs).

**Accords mets et vins :** Idéal sur les plats de chasse, sur une noisette de Chevreuil aux aïelles, râble de Lièvre aux olives et moutarde ou encore un faisan aux chateaux. On peut aussi le marier sur des mets de pâtes, des rigatoni farcis au chorizo, persil et giroles.

**Notation :** 93/100 Wine Advocate

