

Ferraton Père & Fils Hermitage Blanc

« Les miaux »

Millésime : 2016

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Hermitage blanc

Cépages : 100% Marsanne

Vinification : Après le pressurage, le mout est débourbé à froid en statique. La fermentation s'effectue sous l'action de levures indigènes.

Elevage : Elevage sur lies fines, durant 12 mois, partiellement en fût et en cuve inox.

Accords mets et vins : Idéal sur des entrées à base de poissons, par exemple sur un soufflé de Brochet, une aumônière d'écrevisses et sa sauce safranée ou un tartare de St Jacques, yuzu et Poivre de Kampot. On peut aussi le marier à des viandes blanches, un Grenadin de veau aux poires ou un Ris de veau, sauce au Cognac et ravioles de cèpes.

Notation : 91/100 Wine Advocate

