

Ferraton Père & Fils Hermitage rouge

« Les miaux »

Millésime : 2016

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Hermitage rouge

Cépages : 100% Syrah

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont éraflés et vinifiés en cuve béton durant 28 jours avec extraction douce.

Elevage : En fût de chêne durant 12 à 14 mois (10% fûts neufs).

Accords mets et vins : On peut l'associer à des plats végétariens par exemple sur un risotto crémeux à la truffe blanche ou des ravioles aux cèpes, émulsion de romarin. Evidemment il escortera vos plats de viandes à merveille, un Lièvre à la Royale, garnitures chasse ou encore une Oie farcie, miel et épices douces.

Notation : 91/100 Wine Advocate

