

# Ferraton Père & Fils Saint Joseph

## « La source »

**Millésime** : 2017

**Région et Appellation** : Vallée du Rhône - AOC St Joseph

**Cépages** : 100% Syrah

**Vinification** : Récolte manuelle et éraflée en totalité. Cuvaison de 21 jours avec extraction par pigeages.

**Elevage** : Elevé partiellement en fût de chêne durant 12 mois.

**Accords mets et vins** : Epicé et sanguin, on l'imagine très volontiers avec un tournedos de canard à la plancha, sauce moutarde ou un rôti de chevreuil, jus corsé et poivre. Parfait compagnon de vos mets de chasse, il saura également escorter un pigeon farci aux figes et fois gras ou un lièvre aux pruneaux. Enfin, on peut l'associer à quelques fromages légèrement crémeux, un Saint Félicien par exemple.

**Notation** : -

