

# Ferraton Père & Fils Côtes-du-Rhône

## « Samorens »

**Millésime** : 2017

**Région et Appellation** : Vallée du Rhône - AOC Côtes du Rhône

**Cépages** : 85% Grenache, 10% Syrah et 5% Cinsault

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve, éraflés avec des pigeages journaliers.

**Elevage** : En cuve inox et béton.

**Accords mets et vins** : Vin de plaisir par excellence, on peut largement le servir un peu frais pour un apéritif accompagné d'une terrine de lapin aux morilles et de brochettes de cœurs de canard grillées. On peut également l'accompagner d'un plat de pâte, Pasta alla Norma (aubergines, tomates, ricotta et basilic) ou Pappardelle à la sauce mijoté au bœuf ou sur un risotto de champignon des bois.

**Notation** : -

