

Hermitage « Les Miaux »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CEPAGE
100% Syrah.

SOL
-argilo-calcaire avec des sables et galets roulés en surface.
-terrasses de galets roulés

VINIFICATION
Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

ELEVAGE
Elevage en fûts de chêne de 12 à 14 mois suivant le millésime (10% en fûts neufs).

DEGUSTATION
Robe : robe rubis profond.
Nez : arômes de fruits noirs, épices et réglisse.
Bouche : vin charnu, puissant avec des tannins soyeux. Arômes de petits fruits très mûrs. Vin persistant et long en bouche.

GRAPE VARIETY
100% Syrah.

SOIL
-clay and limestone subsoil with alluvial soils and pebbles on the surface.
-terraces of rounded pebbles.

VINIFICATION
Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

AGEING
Ageing in oak barrels for about 12 to 14 months depending on the vintage (10% in new oak).

TASTING
Colour: deep ruby core.
Nose: aromas of black berries, spices and liquorice.
Palate: Fleishy and powerful wine with soft tannins, Aromas of very ripe small fruits.
Long lasting and persisting wine.