

# FERRATON PÈRE & FILS



# LA TOURNÉE



## Vin de France White

### CEPAGES

Vermentino & Viognier

### GRAPE VARIETIES

Vermentino & Viognier

### SOL

Coteaux argilo-calcaires dans les secteurs languedociens de l'Herault et du Gard

### SOIL

Clay and calcareous hillsides in Herault and Gard area, in the south of France

### VINIFICATION

La récolte est faite de nuit pour protéger les raisins de l'oxydation et ainsi obtenir des vins plus riches mais aussi plus frais. Le pressurage est direct, sans macération, les vins sont refroidis et laissés sans soufre reposer sur lies fines.

### VINIFICATION

The harvest is made at night to protect the grapes from oxydation and preserve optimum freshness. Grapes are then directly pressed without maceration, the wine is cooled down and left on fine lees.

### ELEVAGE

Assemblage des deux cépages puis élevage en cuve sur lie fines pour apporter de la complexité au vin

### AGEING

The two grapes varieties are blended and aged on fine lees in neutral content to bring complexity to the wine

### DEGUSTATION

Robe : jaune pâle brillant avec des reflets verts.  
Nez : notes d'agrumes, pamplemousse.  
Bouche : attaque ample et fruitée.  
Belle acidité, arômes de fruits mûrs, jolie persistance en bouche.

### TASTING

Colour: brilliant and pale yellow with green tints.  
Nose: notes of citrus, grapefruit.  
Taste: ample and fruity attack.  
Good acidities and aromas of ripe fruit, good persistency.