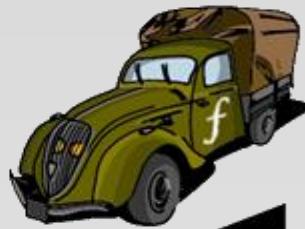


FERRATON PÈRE & FILS



LA TOURNÉE



Vin de France White

CEPAGES

Vermentino & Viognier

GRAPE VARIETIES

Vermentino & Viognier

SOL

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

SOIL

Clay and calcareous hillsides in Hérault 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 one 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 persistancy.