

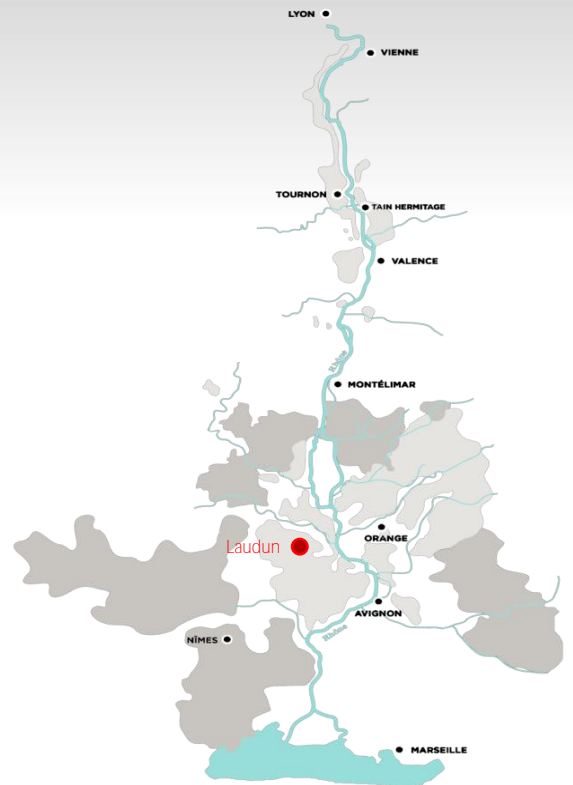
## Côtes-du-Rhône Villages Laudun

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

*Laudun*

FERRATON PÈRE & FILS



### CEPAGE

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc.

### SOL

Sols argilo-calcaires.

### VINIFICATION

Après pressurage, un débourage est réalisé pendant 24 à 36 heures. Les températures de fermentation sont régulées.

### ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies fines en cuves et mis en bouteilles à la fin de l'hiver.

### DEGUSTATION

Robe : limpide, or pâle à reflets argentés et verts.  
Nez : arômes de fleurs blanches et fruits blancs puis la minéralité ressort.  
Bouche : attaque ronde et fruitée, puis la minéralité ressort. Belle longueur avec une finale iodée.

### GRAPE VARIETY

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc.

### SOIL

Limestone and clay soils.

### VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 24 to 36 hours. The fermentation temperatures are regulated.

### MATURING

The wine is aged on fine lees in vats and is bottled by the end of the winter.

### TASTING

Colour: bright, pale golden colour with silver and green tints.  
Nose: aromas of white flowers and white fruits. Then, the minerality comes through.  
Palate: round and smooth attack. The wine shows a lot of minerality. Good length with a slightly salty finish.

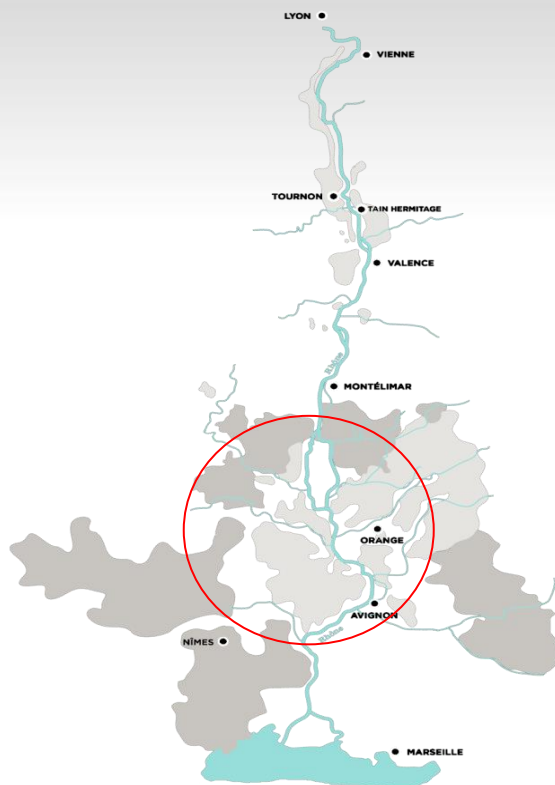
## Côtes-du-Rhône « Samorëns »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES DU RHÔNE  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

*Samorëns*

FERRATON PÈRE & FILS



### GRAPE VARIETY

Grenache (85%), Syrah (10%),  
Cinsault (5%).

### SOIL

The vineyards are situated on the left bank of the Rhône. Alluvial soil and gravelly soil.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats. The extraction is made by punching down to ensure a good extraction of the tannins. The maceration lasts around 15 days. Temperature-controlled vinification.

### MATURING

In vats.

### TASTING

Colour: Garnet core with ruby reflects.  
Nose: Aromas of very ripe red fruits  
Palate: Nicely structured. Aromas of blackberries, raspberries, blueberries and liquorice. Nice spices and herbs.

  
**Sera**  
wine imports

# Gigondas « Les Murailles »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

GIGONDAS  
APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

*Les Murailles*  
FERRATON PÈRE & FILS



## CEPAGE

Le vin provient de l'assemblage d'une majorité de Grenache avec de la Syrah et du Mourvèdre.

## SOL

Assemblage de parcelles situées sur des marnes, des calcaires ainsi que des argiles et des sables.

## VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.  
Extraction par pigeages et remontages.  
Cuvaision entre 3 à 4 semaines à une température comprise entre 25 et 30°C.

## ELEVAGE

En fûts et cuves pendant 12 à 15 mois.

## DEGUSTATION

Robe : brillante, grenat intense.  
Nez : complexe, arômes de griotte très mures, d'épices fines et de poivre.  
Bouche : tannins soyeux, vin ample et long en bouche. Arômes de petites baies noires bien mures, épices et garrigue.

## GRAPE VARIETY

Majority of Grenache with Syrah and Mourvèdre.

## SOIL

The plots are located on marls, limestone, as well as clay and sand.

## VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
Extraction by punching down and pumping over.  
Maceration lasts between 3 to 4 weeks at temperatures between 25-30°C.

## AGEING

In oak barrels and vats for 12 to 15 months.

## TASTING

Colour: bright, deep garnet colour.  
Nose: Complex, aromas of very ripe sour cherries, light spices and black pepper.  
Palate: smooth tannins. Rich and long-lasting wine. Aromas of very ripe small berries, spices, and garrigue.

## Hermitage « Les Miaux »



### CEPAGE

100 % Marsanne.

### SOL

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

### VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid pendant 24 heures.  
Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 17 et 21°C.

### ELEVAGE

Après fermentation, le vin est élevé sur lies fines (une partie est vinifiée en fûts de chêne, le reste en cuve).  
L'élevage s'effectue sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

### DEGUSTATION

Robe : brillante, or vert avec des reflets dorés.  
Nez : complexe, arômes de coing, poire et miel.  
Bouche : vin riche, arômes de miel, de fruits très mûrs (pêches, abricot), très longue persistance aromatique.

### GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

### SOIL

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

### VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 24 hours.  
Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 17 and 21°C.

### AGEING

After fermentation, the wine is aged on fine lees (partly in oak barrels, partly in vats).  
The ageing lasts about 10 to 12 months depending on the vintage.

### TASTING

Colour: bright, green gold core with golden hints.  
Nose: Complex, aromas of quince, pear and honey.  
Palate: rich wine, aromas of honey, very ripe fruits (peaches, apricots), very long lasting wine.

## Crozes-Hermitage « La Matinière »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

**CROZES-HERMITAGE**  
APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE

*La Matinière*  
FERRATON PÈRE & FILS



**CEPAGE**  
100% Syrah.

**SOL**  
Alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés, cailloux et graviers sur les communes de Mercuriol et Beaumont-Monteux.

**VINIFICATION**  
Vendange éraflée en totalité.  
Extraction par pigeages et remontages.  
Cuvaion d'une vingtaine de jours.  
Les températures de vinification sont régulées.

**ELEVAGE**  
Le vin est élevé partiellement en fûts de chêne pendant 12 mois avant la mise en bouteilles.

**DEGUSTATION**  
Robe : rouge cerise intense.  
Nez : arômes de petits fruits rouges, cassis.  
Bouche : vin très rond avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise).

**GRAPE VARIETY**  
100% Syrah.

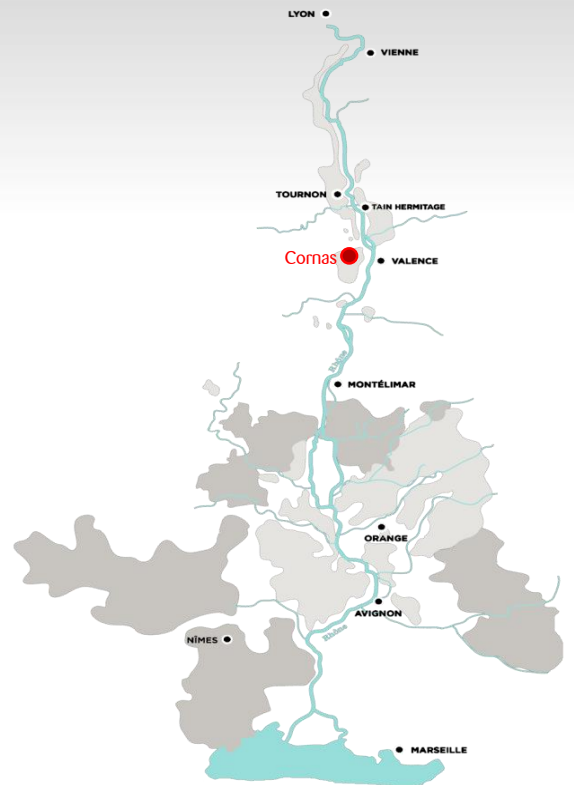
**SOIL**  
Glacial alluvial deposits with a lot of rounded pebbles, stones and gravel in the districts of Mercuriol and Beaumont-Monteux.

**VINIFICATION**  
The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
Extraction made by punching down and pumping over.  
The maceration lasts around 20 days.  
Temperature-controlled vinification.

**AGEING**  
The wine is partly matured in oak barrels for 12 months before bottling.

**TASTING**  
Colour: intense cherry-red colour.  
Nose: aromas of small red fruits and blackcurrants.  
Palate: very round wine with aromas of red fruits (cherry, raspberry).

## Cornas « Les Grands Mûriers »



SIGNATURE

**CEPAGE**  
100% Syrah.

**SOL**  
Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement "gore", l'autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d'alluvions.

**VINIFICATION**  
Traditionnelle, vendange partiellement éraflée. Extraction par pigeage.  
La cuvaison dure entre 20 et 25 jours.

**ELEVAGE**  
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

**DEGUSTATION**  
Robe : robe rubis intense, avec quelques reflets violacés.  
Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.  
Bouche : mûres, épices, griottes.  
Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

**GRAPE VARIETY**  
100 % Syrah.

**SOIL**  
A part of the vineyard is located on decomposed granite (called here "gore"), the other part on clay and limestone soil with alluvial sediments.

**VINIFICATION**  
Traditional, the grapes are partly destemmed. Punching downs are made twice a day. The maceration lasts about 3 weeks.

**AGEING**  
The wine is aged in oak barrels for 12 to 14 months.

**TASTING**  
Colour: deep ruby core with purple tints.  
Nose: aromas of very ripe fruits, raspberry and blackcurrant jam.  
Palate: black berries, spices, sour cherries. A lot of tannins. Very long lasting wine.