



Côtes-du-Rhône Samorëns, Blanc, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Sols essentiellement argilo-calcaires.

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débouillage à froid durant 48 heures.
Les températures de fermentation sont contrôlées.

ÉLEVAGE

Elevage en cuves sans fermentation malo-lactique.
Mise en bouteille précoce à la fin de l'hiver.

CÉPAGES

Grenache blanc 30%, Roussanne 30%, Viognier
30%, Clairette 10%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 12-13°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe : Limpide, or pale à reflets argentés.

Nez : Arômes de fleurs blanches et fruits blancs.

Bouche : Vin très frais et équilibré, la Clairette apporte la fraîcheur et le Grenache le moelleux.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Samorëns

FERRATON PÈRE & FILS

Ferraton Pere et Fils

13 rue de la Sizeranne, 26600 TAIN L'HERMITAGE
Tel. 04 75 08 59 51 - ferraton@ferraton.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

