



## Ermitage Les Dionnières, Rouge, 2017

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

### TERROIR

Argilo-calcaire, galets roulés en surface.  
Exposition: Sud.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne de 14 à 18 mois suivant le millésime (20 à 30% en fûts neufs).

### CÉPAGE

Syrah 100%

15,00 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 17-18°C

### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans, Plus de 15 ans

### DÉGUSTATION

Robe: brillante, rubis profond.

Nez: Complexe, avec arômes floraux (violette), de petits fruits rouges, épices, réglisse.

Bouche: vin puissant, notes de petits fruits rouges, de réglisse. Vin très long en bouche avec beaucoup d'élégance.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

ERMITAGE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Les Dionnières*

FERRATON PÈRE & FILS

MIS EN BOUTEILLE PAR EMS 26340 (FRANCE) POUR S&S FERRATON PÈRE & FILS - 26600 TAIN - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

