Domaine Ferrotin

Cuvée cuvée « M » - rouge



Situé sur la commune de Châteauneuf du Rhône , l'exploitation appartient à la famille Ferrotin depuis le début du XVème siècle. C'est au début des années 2000, que Jean Ferrotin décida de quitter la coopérative pour vinifier et commercialiser sa production vinicole. Il a ensuite été rejoint par son fils Rémi en tant que salarié dans un premier temps, puis qui a repris le flambeau en tant que gérant de l'exploitation : une histoire de famille !

TERROIR : IGP MED 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% mourvèdre.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec égrappage total de la vendange. Fermentation en cuve béton avec contrôle des températures de 25° à 30°. Cuvaison de 30 jours afin d'extraire au mieux la couleur et les tanins.
Elevage en cuve béton pendant 12 mois avec de nombreux soutirages, puis mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Ce vin est parfait pour accompagner de la charcuterie, des grillades, un plateau de fromages.

GARDE : Vous pouvez le garder ou le boire dès à présent en le carafant.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge intense, reflet brillant. Au nez, des arômes de fruits noirs, notes d'épices. La bouche est équilibrée, note de réglisse.