Domaine Ferrotin

Les Adhémar vieilles vignes- 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 : AOP Grignan les Adhémar 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% grenache.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec égrappage total de la vendange. Fermentation en cuve béton avec contrôle des températures de 25° à 30°C. Cuvaison de 25 à 30 jours suivant les millésimes.
Élevage 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 des plats méditerranéens, tels qu'une ratatouille ou des grillades de viandes. Il se marie également à merveille avec des fromages affinés.

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

SPÉCIFICITÉS : Une explosion de fruits confits en bouche, framboises, cerises. Des tanins présents mais fins. Quelques épices se font sentir en fin de bouche. La finale est subtilement épicée, évoquant des touches de poivre et de réglisse, typique des grands grenaches.