Domaine Ferrotin

Les vignes de Terminy - blanc



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 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% roussanne.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec égrappage total de la vendange. Pressurage direct de la vendange à basse température. Fermentation en cuve béton à basse température entre 10 et 15°C. De nombreux batonnages sont réalisés tout au long de la fermentation afin d'obtenir la souplesse et développer la complexité aromatique de ce vin.
Élevage en cuve béton pendant 3 mois puis mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne produits de la mer bruts ou cuisinés, de la viande en sauce, du comté.

GARDE : jusqu'à 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Une belle fraicheur en bouche, un bouquet fruité et fleuri, avec une belle longueur en bouche.