Domaine Ferrotin

Les vignes de Terminy - 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 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% syrah.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec égrappage total de la vendange. Fermentation en cuve béton avec contrôle des températures de 25° à 30°C. Cuvaison longue (plus de 30 jours).
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 : Gibier, fromages, plats épicés, volaille et viande blanche, viande rouge, grillade et barbecue.

GARDE : Vous pouvez le boire dès à présent.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge intense**,** reflet brillant. Au nez, arômes de fruits noirs, notes d'épices. La bouche est équilibrée, ronde, fruitée, chaleureuse.