





## Ferraton Père & Fils Côtes du Rhône Villages Bio

Vingården Ferraton blev grundlagt i 1946 af vinavler Jean Orëns Ferraton. Det unge og dynamiske team, der i dag står i spidsen for Ferraton, består af folk, der er loyale over for deres arv, mens de bringer ny inspiration til vingården. De har respekt for jorden, naturen og klimaet, og de er ydmyge og loyale over for familietraditionerne, men samtidig tør de prøve noget nyt, og de tør skabe nyt. Alt dette er med til at give Ferraton-vinene identitet. En identitet, der ikke er gået ubemærket hen, for Ferraton er stolte af at være blevet udnævnt til Producteur Artisan de Qualité af Collège Culinaire de France, som er en meget anerkendt forening grundlagt af 15 internationalt kendte franske kokke, som har til formål at promovere den franske gastronomi og dens værdier i hele verden.

Denne vin er produceret af druerne Grenache og Syrah, der er organisk dyrket i Côtes du Rhône Villages-området i Rhônedalen i Frankrig.

Vinen har udelukkende været lagret på ståltanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en flot vin med dyb granatrød farve, delikat og frisk duft af brombær og solbær med noter af lakrids og violer, fyldig og let krydret frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velmagende vin er særdeles velegnet til grillet rødt kød, krydret mad og modne oste.

Den kan med velbehag drikkes nu, men har samtidig et godt henlægningspotentiale.

Producent:	Ferraton Père & Fils
Land:	Frankrig
Region:	Rhône
Type:	Rødvin
Druer:	Grenache og Syrah
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6