



Ferraton Père & Fils
Crozes-Hermitage Calendes Organic

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 Syrah-druer, der er organisk dyrket i Crozes-Hermitage-området i Rhônedalen.
En del af vinen har været lagret på egetræsfade i 8 måneder.
Det er en flot vin med intens rød farve og en delikat frugtduft.
Rund og blød frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Priser

- 90 point: www.jebdunnuck.com 2018
- 90 point: www.vinous.com 2018
- 91 point: www.jamessuckling.com 2018

Producent:	Ferraton Père & Fils
Land:	Frankrig
Region:	Rhône
Type:	Rødvin
Druer:	100% Syrah
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6