





Ferraton Père & Fils La Tournée Rosé

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.

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

Det er en flot rosévin med klar lyserød farve samt delikat frugtduft med noter af blomster. Smagen er frisk, rund og blød med noter af røde bær, tilpas syre samt en blid, lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske rosévin skal serveres afkølet og er særdeles velegnet som aperitif, til salater, fjerkræ og fiskeretter – men den er også helt fantastisk en lun sommerdag uden mad til.

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