





Ferraton Père & Fils La Tournée Rouge

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 Syrah og Grenache, som er vinificeret hver for sig i stål- og cementtanke, hvorefter det endelige blend er lavet.

Det er en flot rødvin med dybrød farve med et lilla skær og en kompleks duft af røde bær og krydderier. Fyldig og velstruktureret frugtsmag af røde frugter med silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Producent:	Ferraton Père & Fils
Land:	Frankrig
Region:	Sydfrankrig
Type:	Rødvin
Druer:	60% Syrah og 40% Grenache
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6