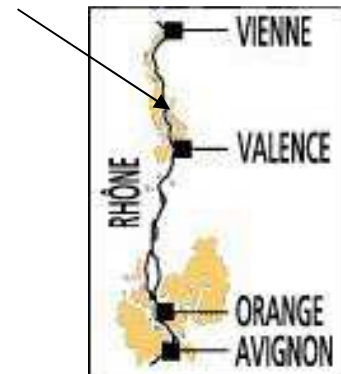


# HERMITAGE “Les Miaux”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100% Syrah.

### SOL

-argilo-calcaire avec des sables et galets roulés en surface.  
-terrasses de galets roulés

### VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

### ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne de 12 à 14 mois suivant le millésime (10% en fûts neufs).

### DEGUSTATION

Robe : robe rubis profond.

Nez : arômes de fruits noirs, épices et réglisse.

Bouche : vin charnu, puissant avec des tannins soyeux. Arômes de petits fruits très mûrs. Vin persistant et long en bouche.

### GRAPE VARIETY

100% Syrah.

### SOIL

-clay and limestone subsoil with alluvial soils and pebbles on the surface.  
-terraces of rounded pebbles.

### VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

### AGEING

Ageing in oak barrels for about 12 to 14 months depending on the vintage (10% in new oak).

### TASTING

Colour: deep ruby core.

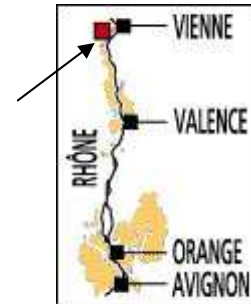
Nose: aromas of black berries, spices and liquorice.

Palate: Fleshy and powerful wine with soft tannins, Aromas of very ripe small fruits. Long lasting and persisting wine.

# CÔTE-RÔTIE "L'Eglantine" Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

Syrah.

## SOL

Il est composé de micaschiste chloriteux et ferrugineux, de gres et de granit, mélangé dans les dépressions de loess et de filons de terre.

On distingue deux parties principales :

- la Côte Brune : schiste avec des zones limoneuses et riches en galets d'origine glaciaire.
- la Côte blonde : plus claire due aux dépôts d'origine glaciaire de composition silico-calcaire.

## VINIFICATION

La vendange est éraflée et vinifiée en cuves.

Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins et une couleur intense.

La cuvaison dure entre 15 et 20 jours à des températures comprises entre 25 et 30°C.

## ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois.

## DEGUSTATION

Robe : rubis profond.

Nez : notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires.

Bouche : vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.

## GRAPE VARIETY

Syrah.

## SOIL

Chlorite and ferruginous mica-schists, gres and granite, mixed in loess and earth veins.

Two main slopes stand out :

- "the Côte Brune": Schist with limon and rich in pebbles from the glacial era.
- "the Côte Blonde": A lighter soil colour due to the silico-calcareous deposit from the glacial era.

## VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.

The extraction is made by punching down to ensure a good extraction of the tannins and an intense colour.

Maceration lasts from 15-20 days at temperatures between 25-30°C.

## AGEING

Ageing in oak casks during 16 to 18 months.

## TASTING

Colour: Deep ruby colour.

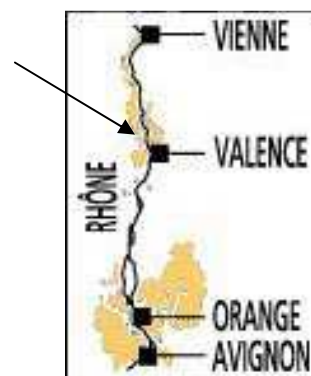
Nose: Aromas of small red fruits and spices with hints of violet and black olives.

Palate: very long lasting wine with a lot of minerality and elegance. Aromas of truffes leather mixed with a very well integrated oak.

# CORNAS “Les Grands Mûriers” Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100% Syrah.

## SOL

Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement “gore”, l'autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d'alluvions.

## VINIFICATION

Traditionnelle, vendange partiellement éraflée. Extraction par pigeage. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours.

## ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

## DEGUSTATION

Robe : robe rubis intense, avec quelques reflets violacés.

Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.

Bouche : mûres, épices, griottes. Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

## GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

## SOIL

A part of the vineyard is located on decomposed granite (called here "gore"), the other part on clay and limestone soil with alluvial sediments.

## VINIFICATION

Traditional, the grapes are partly destemmed. Punching downs are made twice a day. The maceration lasts about 3 weeks.

## AGEING

The wine is aged in oak barrels for 12 to 14 months.

## TASTING

Colour: deep ruby core with purple tints.

Nose: aromas of very ripe fruits, raspberry and blackcurrant jam.

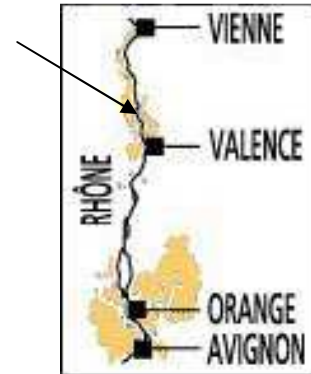
Palate: black berries, spices, sour cherries. A lot of tannins. Very long lasting wine.

# SAINT-JOSEPH “La Source”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100% Syrah.

### SOL

Granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône, sur les contre-forts du Massif Central.

### VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.  
Extraction par pigeages et remontage.  
Cuvaision d'une vingtaine de jours.  
Les températures de vinification sont régulées.

### ELEVAGE

Le vin est élevé partiellement en fûts de chêne pendant environ 12 mois.

### DEGUSTATION

Robe : rubis intense.  
Nez : petits fruits noirs (cassis, mûre), violette, évolution sur la réglisse.  
Bouche : attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La trame du vin est minérale. Finale longue et épicée.

### GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

### SOIL

Granite, slightly acid on the right bank of the Rhône river, on the foothills of the Massif Central.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
Extraction made by punching down and pumping over.  
The maceration lasts around 20 days.  
Temperature-controlled vinification.

### AGEING

The wine is partly aged in oak barrels for about 12 months.

### TASTING

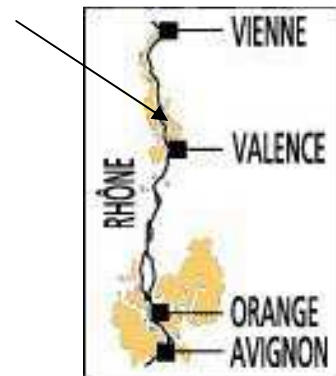
Colour: intense ruby colour.  
Nose: small black berries (black currant, black berry), violet, with evolution on the liquorice.  
Palate: Soft attack, with aromas of red fruits. The back bone of the wine is its minerality. The finish is long and spicy.

# CROZES-HERMITAGE “La Matinière”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100% Syrah.

### SOL

Alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés, cailloux et graviers sur les communes de Mercuriol et Beaumont-Monteux.

### VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.  
Extraction par pigeages et remontages.  
Cuvaision d'une vingtaine de jours.  
Les températures de vinification sont régulées.

### ELEVAGE

Le vin est élevé partiellement en fûts de chêne pendant 12 mois avant la mise en bouteilles.

### DEGUSTATION

Robe : rouge cerise intense.  
Nez : arômes de petits fruits rouges, cassis.  
Bouche : vin très rond avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise).

### GRAPE VARIETY

100% Syrah.

### SOIL

Glacial alluvial deposits with a lot of rounded pebbles, stones and gravel in the districts of Mercuriol and Beaumont-Monteux.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
Extraction made by punching down and pumping over.  
The maceration lasts around 20 days.  
Temperature-controlled vinification.

### AGEING

The wine is partly matured in oak barrels for 12 months before bottling.

### TASTING

Colour: intense cherry-red colour.  
Nose: aromas of small red fruits and blackcurrants.  
Palate: very round wine with aromas of red fruits (cherry, raspberry).

FERRATON PÈRE & FILS

# Calendes

CROZES-HERMITAGE



*Les calendes, jours de nouvelle lune, symbolisent le temps qui passe. Cette respiration de la nature, rythmée par les cycles lunaires, qui s'offre aux sens du vigneron tout au long de l'année. Issu de parcelles sédimentaires et granitiques, "Calendes" est l'expression des trois grands terroirs de l'appellation Crozes-Hermitage, façonnés par le Rhône et l'Isère depuis la nuit des temps.*

*The calends, day of the new moon, symbolize the passage of time. This breathing of nature, paced by the lunar cycles, which guides the wine grower all along the year. Coming from both alluvial and granitic soils, "Calendes" is the expression of the three main Terroirs of Crozes Hermitage, shaped by the Rhône and the Isère rivers since time immemorial.*



#### CEPAGE

100% Syrah.

#### GRAPE VARIETY

100% Syrah.

#### SOL

Alluvions glaciaires avec de très nombreux galets roulés, cailloux et graviers sur les communes de Mercurol et Beaumont-Montoux. Sol granitique sur la commune de Larnage

#### SOIL

Glacial alluvial deposits with a lot of rounded pebbles, stones and gravel in the districts of Mercurol and Beaumont-Montoux. Granitic soils of in the district of Larnage

#### VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité. Extraction par pigeages et remontages. Cuvaion d'une vingtaine de jours. Les températures de vinification sont régulées.

#### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats. Extraction made by punching down and pumping over. The maceration lasts around 20 days. Temperature-controlled vinification.

#### ELEVAGE

Le vin est élevé partiellement en demi-muids de chêne pendant 8 mois avant la mise en bouteilles.

#### AGEING

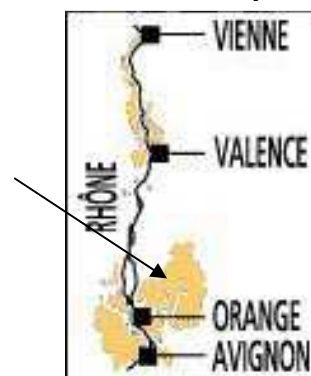
The wine is partly matured in large oak barrels for 8 months before bottling.



# CHATEAUNEUF DU PAPE “Le Parvis” Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

Le vin provient de l'assemblage d'une vaste majorité de Grenache avec une faible quantité de Syrah et Mourvèdre.

## SOL

Le vignoble est établi sur des terrasses du quaternaire avec en surface de gros galets roulés dans une matrice d'argile rouge.

## VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.  
Extraction par pigeages et remontages.  
cuvaision d'une vingtaine de jours à une température comprise entre 25 et 30°C.

## ELEVAGE

En foudres et cuves pendant 12 à 15 mois.

## DEGUSTATION

Robe : brillante, grenat intense.  
Nez : complexe, arômes de griotte et prune, notes de café grillé et cannelle.  
Bouche : tannins fins et soyeux, vin charnu et long en bouche. Arômes de cuir, épices, garrigue.

## GRAPE VARIETY

Vast majority of Grenache with a small percentage of Syrah and Mourvèdre.

## SOIL

Quaternary terrace, with a top soil of rounded pebbles from the Rhône river in a red clay matrix.

## VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
Extraction by punching down and pumping over.  
Maceration lasts around 20 days at temperatures between 25-30°C.

## AGEING

In big oak barrels and vats for 12 to 15 months.

## TASTING

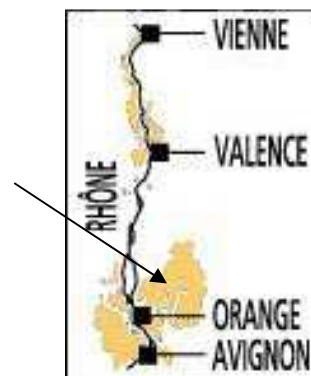
Colour: bright, deep garnet colour.  
Nose: Complex and subtle, aromas of sour cherries, plum, with hints of roasted coffee and cinnamon.  
Palate: fine and soft tannins. Fleshy and long-lasting wine. Aromas of leather, spices, and garrigue.

# GIGONDAS

## Rouge / Red



Vallée du Rhône



### CEPAGE

Le vin provient de l'assemblage d'une majorité de Grenache avec de la Syrah et du Mourvèdre.

### SOL

Assemblage de parcelles situées sur des marnes, des calcaires ainsi que des argiles et des sables.

### VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.  
Extraction par pigeages et remontages.  
Cuvaion entre 3 à 4 semaines à une température comprise entre 25 et 30°C.

### ELEVAGE

En fûts et cuves pendant 12 à 15 mois.

### DEGUSTATION

Robe : brillante, grenat intense.  
Nez : complexe, arômes de griotte très mures, d'épices fines et de poivre.  
Bouche : tannins soyeux, vin ample et long en bouche.  
Arômes de petites baies noires bien mures, épices et garrigue.

### GRAPE VARIETY

Majority of Grenache with Syrah and Mourvèdre.

### SOIL

The plots are located on marls, limestone, as well as clay and sand.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
Extraction by punching down and pumping over.  
Maceration lasts between 3 to 4 weeks at temperatures between 25-30°C.

### AGEING

In oak barrels and vats for 12 to 15 months.

### TASTING

Colour: bright, deep garnet colour.  
Nose: Complex, aromas of very ripe sour cherries, light spices and black pepper.  
Palate: smooth tannins. Rich and long-lasting wine.  
Aromas of very ripe small berries, spices, and garrigue.

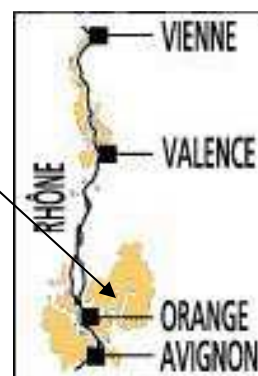


# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

### SOL

Vaste terrasse alluviale du Riss surplombant de 80 à 150 m d'altitude, deux rivières : l'Aygues et l'Ouvèze  
Formation géologique composée de galets roulés et de graviers calcaires.

### VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés en cuves béton. La vinification est traditionnelle avec des pigeages journaliers et régulation de la température.

### ELEVAGE

En cuves.

### DEGUSTATION

Robe : grenat profond et très intense. Reflets pourpres.  
Robe brillante.

Nez : arômes de fruits noirs frais : mûre et cassis, réglisse, garrigue et violette

Bouche : de belle et très savoureuse densité. Vin puissant présentant une finale épicée et très aromatique

### GRAPE VARIETY

Grenache , Syrah, Mourvèdre, Carignan

### SOIL

Vast alluvial terrace (Riss) at 80 to 150 meter high above 2 rivers (Aygues and Ouvèze). Soil from limestone gravel and large pebbles.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed, pressed and vinified in concrete vats. The vinification is traditional with daily punching down and controlled temperature.

### MATURING

In vats.

### TASTING

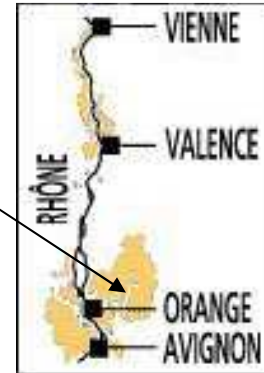
Colour: deep and intense garnet, clear. Violet reflections.  
Nose: fresh black fruit notes: blackberry and blackcurrant.  
Palate: a nice and savoury density. Pleasant freshness.  
Wine which persists on black fruit aromas.

# CÔTES DU RHÔNE “Samorens”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

Grenache (80%), Syrah (15%), Cinsault (5%).

### SOL

Les vignobles se situent sur la rive gauche du Rhône sur des sols alluvionnaires et des sols de graviers.

### VINIFICATION

La vendange est éraflée et vinifiée en cuves.  
Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins.  
Cuvaison d'une quinzaine de jours.  
Les températures de vinification sont régulées.

### ELEVAGE

En cuves.

### DEGUSTATION

Robe : grenat avec reflets rubis.  
Nez : arômes de fruits rouges très mûrs.  
Bouche : belle structure avec des tannins fermes et charnus. Aromes de petits fruits mûrs et épices.

### GRAPE VARIETY

Grenache (80%), Syrah (15%), Cinsault (5%).

### SOIL

The vineyards are situated on the left bank of the Rhône. Alluvial soil and gravely soil.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.  
The extraction is made by punching down to ensure a good extraction of the tannins.  
The maceration lasts around 15 days.  
Temperature-controlled vinification.

### MATURING

In vats.

### TASTING

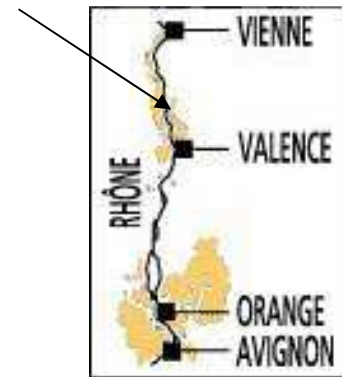
Colour: Garnet core with ruby reflects.  
Nose: Aromas of very ripe red fruits  
Palate: Nicely structured with firm and meaty tannins.  
Aromas of small ripe berries and spices.

# HERMITAGE “Les Miaux”

## Blanc / White



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100 % Marsanne.

### SOL

-argilo-calcaire avec des sables et galets roulés en surface.  
-terrasses de galets roulés

### VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid pendant 24 heures.  
Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 17 et 21°C.

### ELEVAGE

Après fermentation, le vin est élevé sur lies fines (une partie est vinifiée en fûts de chêne, le reste en cuve).  
L'élevage s'effectue sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

### DEGUSTATION

Robe : brillante, or vert avec des reflets dorés.  
Nez : complexe, arômes de coing, poire et miel.  
Bouche : vin riche, arômes de miel, de fruits très mûrs (pêches, abricot), très longue persistance aromatique.

### GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

### SOIL

-clay and limestone subsoil with alluvial soils and pebbles on the surface.  
-terraces of rounded pebbles.

### VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 24 hours.  
Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 17 and 21°C.

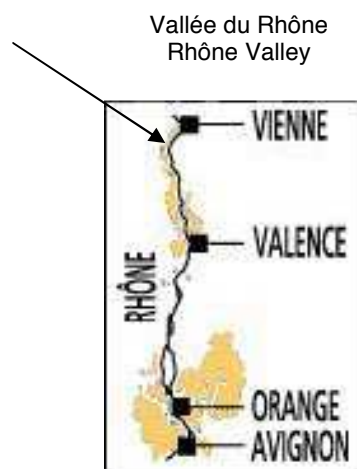
### AGEING

After fermentation, the wine is aged on fine lees (partly in oak barrels, partly in vats).  
The ageing lasts about 10 to 12 months depending on the vintage.

### TASTING

Colour: bright, green gold core with golden hints.  
Nose: Complex, aromas of quince, pear and honey.  
Palate: rich wine, aromas of honey, very ripe fruits (peaches, apricots), very long lasting wine.

# CONDRIEU “Les Mandouls” Blanc / White



## CEPAGE

Viognier.

## SOL

Les sols, exposés au sud et au sud-est, sont constitués d'arène granitique et d'alluvions en surface. Les vignes sont établies sur des coteaux pentus aménagés en petites terrasses (les Chalets) soutenues par des murets. Les travaux viticoles sont réalisés entièrement à la main.

## VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débourbage à froid durant 48 heures.

Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 17 et 21°C.

## ELEVAGE

La fermentation malo-lactique n'a pas été réalisée afin de conserver une belle fraîcheur aromatique. Le vin est élevé environ 85% en cuve inox et le reste en demi-muids afin de conférer au vin des arômes de fruits les plus purs possibles.

## DEGUSTATION

Robe : or pale avec reflets argentés.

Nez : très intense de fruit exotiques : ananas, litchi. Grande fraîcheur aromatique.

Bouche : pur, très long en bouche, arômes de pêche blanche et de fruits exotiques.

## GRAPE VARIETY

Viognier.

## SOIL

Granitic sub-soil with alluvial deposits on the surface. South to South-East exposure. The vines are situated on steep slopes which are organized in terraces (les Chalets) surrounded by low walls. Work is all manual.

## VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 17 and 21°C.

## AGEING

The malolactic fermentation has not been achieved to give to the wines a maximum of aromatic freshness. The wine is aged for about 85% in stainless steel vats and the rest in big oak barrels (demi-muids) to achieve the purest fruit possible.

## TASTING

Colour: pale gold colour with silver hints.

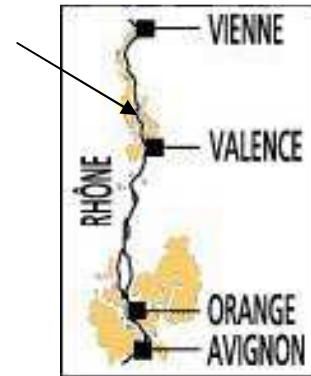
Nose: Very intense with notes of exotic fruit: pineapple, litchee. Very fresh.

Palate: pure, very long, aromas of white peach and exotic fruits.

# SAINT-JOSEPH “La Source” Blanc / White



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100% Marsanne.

## SOL

Granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône, sur les contreforts du Massif Central.

## VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débourage à froid durant 48 heures.

Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C.

## ELEVAGE

Une petite partie du vin est vinifiée en fûts de chêne, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte.

## DEGUSTATION

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : minéral, pierre à fusil (caractéristique du granit).

Bouche : attaque ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

## GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

## SOIL

Granite, slightly acid on the right bank of the Rhône river, on the foothills of the Massif Central.

## VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 18 and 20°C.

## AGEING

A small part of the wine is fermented in oak barrels, the rest remains in stainless steel vats. The two wines are blended before bottling, during the spring following the harvest.

## TASTING

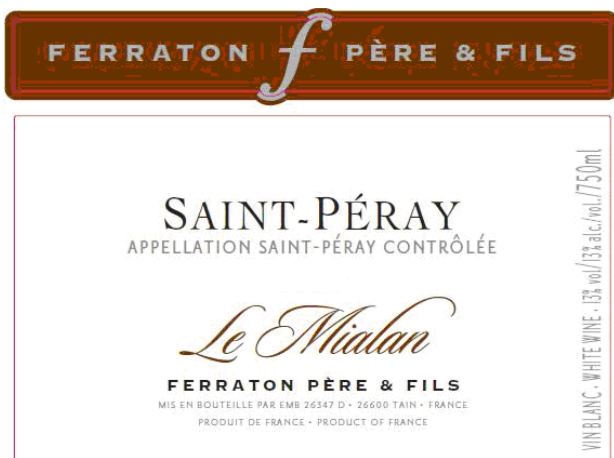
Colour: Pale yellow with green tints.

Nose: Mineral, with a gunflint note (characteristic of granite).

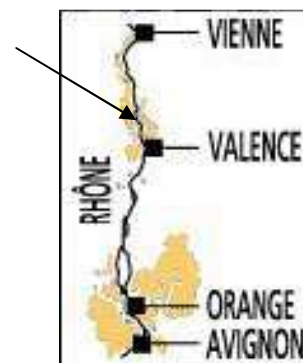
Palate: Round on the attack, the minerality comes through. Floral and honeyed finish.

# SAINT-PÉRAY “Le Mialan”

## Blanc / White



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100% Marsanne.

### SOL

une partie calcaire, une partie granitique

### VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débourage à froid durant 48 heures.

Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C.

### ELEVAGE

30% du vin est vinifié et élevée en demi-muids, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte.

### DEGUSTATION

Robe : robe jaune paille, brillante aux reflets verts.

Nez : expressif, arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche (pêche), belle expression minérale du terroir de Saint Péray.

Bouche : l'attaque est franche, la bouche longue et tendue. Finale saline.

### GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

### SOIL

Partly on limestone soils, partly on granite soils

### VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 18 and 20°C.

### AGEING

30% of the wine is fermented and aged in oak barrels (demi-muids), the rest remains in stainless steel vats. The two wines are blended before bottling, during the spring following the harvest.

### TASTING

Colour: straw yellow colour with green tints.

Nose: expressive, aromas of citrus, stone fruit (white peach), nice mineral expression of the terroir of Saint-Péray.

Palate: lively attack, the wine is very long and mineral. Salty note on the finish.

# CROZES-HERMITAGE “La Matinière” Blanc / White

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CROZES-HERMITAGE

APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE

*La Matinière*

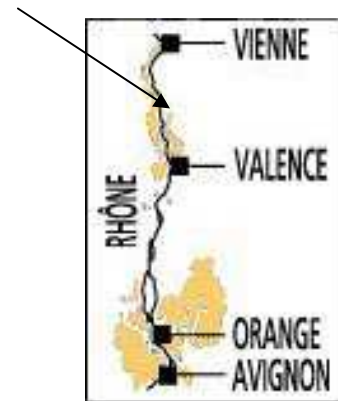
FERRATON PÈRE & FILS

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 26347 D • 26600 TAIN • FRANCE

PRODUIT DE FRANCE • PRODUCT OF FRANCE

VIN BLANC - WHITE WINE - 13% VOL/ALC. 13% BY VOL. / 750ML

Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100% Marsanne.

## SOL

Sols calcaires sur la commune de Mercurool.

## VINIFICATION

Dès son arrivée à la cuverie, la vendange est pressée. Le débouillage est fait à froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation s'élèvent à 18-20°C.

## ELEVAGE

Environ 10 mois sur lies fines.

## DEGUSTATION

Robe : jaune pâle à reflet verts, très brillant.

Nez : nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée.

Bouche : attaque souple et fraîche, arômes de pêche blanche, très fruité.

## GRAPE VARIETY

100% Marsanne.

## SOIL

Limestone soils from the district of Mercurool.

## VINIFICATION

Pressing of the grapes when they arrive at the winery. Cold settling down of the must (24 to 48 hours). Temperature-controlled fermentation at 18° to 20°C.

## AGEING

Around 10 months on fine lees.

## TASTING

Colour: Bright pale yellow colour with green hints.

Nose: aromas of acacia and fresh flowers.

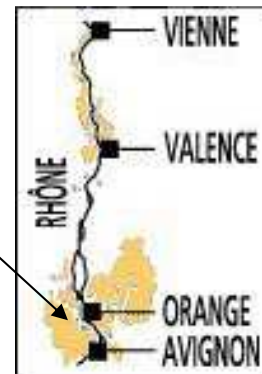
Palate: Soft and fresh attack, aromas of white peaches, very fruity wine.

# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LAUDUN

## Blanc / White



Vallée du Rhône  
*Rhône Valley*



### CEPAGE

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc.

### SOL

Sols argilo-calcaires.

### VINIFICATION

Après pressurage, un débourage est réalisé pendant 24 à 36 heures. Les températures de fermentation sont régulées.

### ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies fines en cuves et mis en bouteilles à la fin de l'hiver.

### DEGUSTATION

Robe : limpide, or pâle à reflets argentés et verts.

Nez : arômes de fleurs blanches et fruits blancs puis la minéralité ressort.

Bouche : attaque ronde et fruitée, puis la minéralité ressort. Belle longueur avec une finale iodée.

### GRAPE VARIETY

70% Grenache, 20% Clairette, 10% Bourboulenc.

### SOIL

Limestone and clay soils.

### VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 24 to 36 hours. The fermentation temperatures are regulated.

### MATURING

The wine is aged on fine lees in vats and is bottled by the end of the winter.

### TASTING

Colour: bright, pale golden colour with silver and green tints.

Nose: aromas of white flowers and white fruits. Then, the minerality comes through.

Palate: round and smooth attack. The wine shows a lot of minerality. Good length with a slightly salty finish.

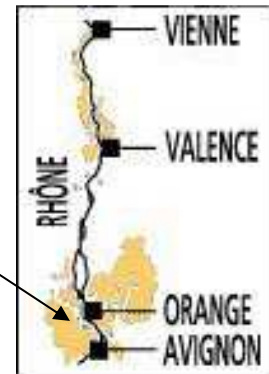


# CÔTES DU RHÔNE “Samorens”

## Blanc / White



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

Assemblage de Grenache blanc (60%) et de Clairette (40%).

### SOL

Sols essentiellement argilo-calcaires.

### VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débourage à froid durant 48 heures.  
Les températures de fermentation sont contrôlées.

### ELEVAGE

Elevage en cuves sans fermentation malo-lactique.  
Mise en bouteille précoce à la fin de l'hiver.

### DEGUSTATION

Robe : limpide, or pale à reflets argentés.  
Nez : arômes de fleurs blanches et fruits blancs.  
Bouche : vin très frais et équilibré : la Clairette apporte la fraîcheur et le Grenache blanc le moelleux.

### GRAPE VARIETY

Blend of white Grenache (60%) and Clairette (40%).

### SOIL

Essentially clay-limestone soil.

### VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours.  
Fermentation temperatures are controlled.

### MATURING

Maturing in vats without malolactic fermentation.  
Early bottling at the end of winter.

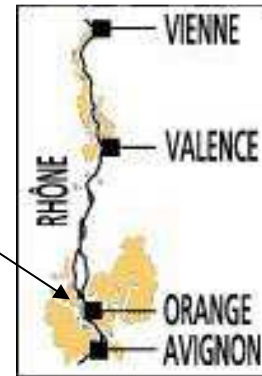
### TASTING

Colour: bright, pale golden colour with silver hints.  
Nose: Aromas of white flowers and white fruits.  
Palate: Nicely balanced wine, the Clairette brings the freshness and the white Grenache brings the body and softness.

# TAVEL "Les Lauses" Rosé



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

Grenache , Syrah , Mourvèdre.

## SOL

Les vignobles se situent sur la rive droite du Rhône.  
Vignes situées sur des cailloutis calcaires et des argiles rouges.

## VINIFICATION

Macération d'environ 24 heures.  
Les températures de vinification sont régulées.

## ELEVAGE

En cuves.

## DEGUSTATION

Robe : robe rose vif aux reflets saumonés.  
Nez : arômes de fruits mûrs (abricots, fraises).  
Bouche : vin rond avec une belle structure. Arômes de fruits rouges (fraises, framboises...).

## GRAPE VARIETY

Grenache , Syrah, Mourvèdre

## SOIL

The vineyards are situated on the right bank of the Rhône. The vines are located limestone soils and soils of red clay.

## VINIFICATION

The maceration lasts around 24 hours.  
Temperature-controlled vinification.

## MATURING

In vats.

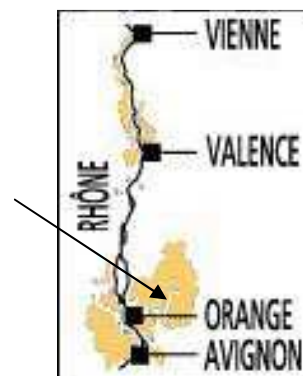
## TASTING

Colour: intense pink colour with salmon reflects.  
Nose: Aromas of ripe fruits (apricots, strawberries).  
Palate: round wine with a good structure. Aromas of red fruits (strawberry, raspberries).

# CÔTES DU RHÔNE “Samorëns” Rosé



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

Grenache (75%), Syrah, Cinsault.

## SOL

Les vignobles se situent sur la rive droite du Rhône sur des sols alluvionnaires (calcaire, sables, galets roulés et argiles).

## VINIFICATION

Débourbage à froid pendant 24 heures.  
Fermentation d'une quinzaine de jours à une température entre 15 et 19°C.

## ELEVAGE

En cuves.

## DEGUSTATION

Robe : rosé intense et brillant.  
Nez : arômes de baies rouges (framboises, groseilles...)  
Bouche : attaque franche, vin présentant beaucoup de fraîcheur, de la rondeur avec des arômes de fruits rouges (fraise, framboise). Belle minéralité en fin de bouche

## GRAPE VARIETY

Grenache (75%), Syrah, Cinsault.

## SOIL

The vineyards are situated on the right bank of the Rhône. Alluvial soils: limestone, sand, pebbles and clay.

## VINIFICATION

Cold settling for 24 hours.  
Fermentation lasts for 15 days at a temperature between 15 and 19°C.

## MATURING

In vats.

## TASTING

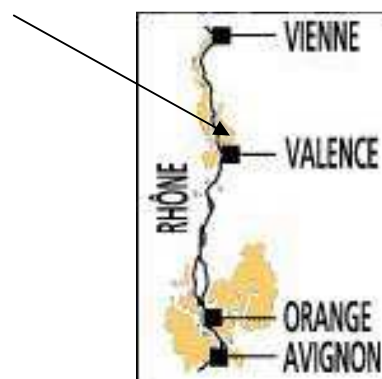
Colour: intense and bright rosé colour.  
Nose: Aromas of red berries (raspberries, red currant)  
Palate: fresh and lively attack, wine displaying a lot of freshness, roundness with aromas of red fruit (strawberry, raspberry). A lot of minerality on the finish.

# CROZES-HERMITAGE “Les Pichères”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100% Syrah.

### SOL

Parcelle sur un sous-sol calcaire avec des alluvionnaires et des gros galets roulés de l'Isère en surface, située sur la commune de Beaumont-Monteux. Exposition plein sud.

### VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

### ELEVAGE

L'élevage s'effectue en fûts sur une période de 8 à 10 mois en fûts de 2 à 3 vins, puis en cuve béton pendant 6 mois.

### DEGUSTATION

Robe : limpide, rubis profond.

Nez : ouvert, exubérant, petits fruits rouges très mûrs,.

Bouche : ample et riche avec des arômes de fruits rouges confiturés. Vin généreux et long en bouche.

### GRAPE VARIETY

100% Syrah.

### SOIL

Limestone sub-soil with alluvial soils on the surface with large pebbles (from the river Isère) in the village of Beaumont-Monteux. South facing.

### VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

### AGEING

The barrel ageing lasts about 8 to 10 months depending on the vintage, followed by 6 months in concrete tanks.

### TASTING

Colour: bright, deep ruby colour

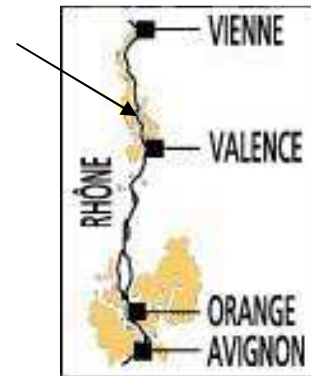
Nose: open and exuberant with aromas of small very ripe red fruit.

Palate: bold and rich with aromas of small red berries jam. Rich and long lasting wine.

# SAINT-JOSEPH Lieu-Dit “Saint-Joseph” Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100% Syrah.

## SOL

Parcelle à l'origine de l'AOC Saint-Joseph sur la commune de Tournon-sur-Rhône (250 m d'altitude). Coteau très pentu de granit décomposé (Gore).

## VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

## ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).

## DEGUSTATION

Robe : robe rubis intense,

Nez : nez d'une grande pureté, avec des arômes de petites baies noires très mûres et beaucoup de minéralité.

Bouche : vin très profond et minéral, avec des notes épicées et des arômes de fruits rouges très mûrs. Vin très tendu et très long.

## GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

## SOIL

This plot is the birthplace of the Saint-Joseph AOC in Tournon-sur-Rhône (250m high). Very steep slopes of decomposed granite.

## VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

## AGEING

The barrel ageing lasts for 12 to 14 months in oak (10% new oak).

## TASTING

Colour: bright, deep ruby colour.

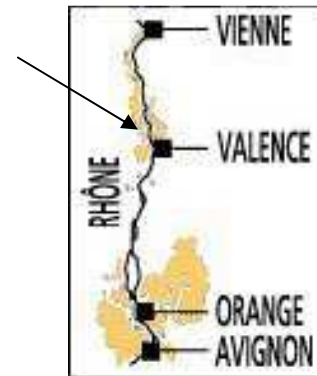
Nose: very pure nose with aromas of small very ripe black berries and a lot of minerality.

Palate: very deep and mineral wine, with spicy and very ripe red fruit aromas. Very long lasting wine.

# CORNAS Lieu-Dit "Patou" Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100% Syrah.

## SOL

Lieu-dit situé au sud de l'appellation de Cornas sur un mamelon très pentu exposé plien sud avec un sol de granit décomposé. Terroir très précoce.

## VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

## ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).

## DEGUSTATION

Robe : robe rubis très intense et profond.  
Nez : riche avec des arômes de fruits très mûrs et compotés (cassis, myrtilles, mûres).  
Bouche : vin très puissant et riche avec une stucture très serrée. Arômes de fruits noirs très mûrs, épices.  
Tannins denses et serrés. Vin d'une grand longueur

## GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

## SOIL

This lieu-dit is located in the south of the appellation Cornas, this is a small hillock with steep slopes of decomposed granite. Fully south facing. Early ripening site.

## VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

## AGEING

The ageing lasts for 12 to14 months (10% new oak).

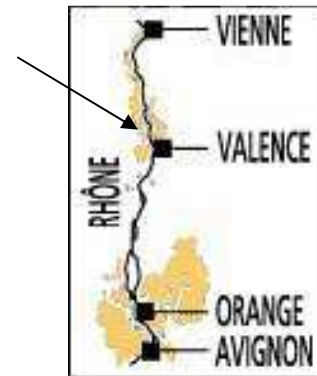
## TASTING

Colour: very deep and intense ruby colour.  
Nose: rich with aromas of very ripe and slightly jammy fruit (black currant, blueberry and blackberry).  
Palate: very powerful and rich wine with a very dense structure. Aromas of very ripe black fruit and spices.  
Very dense tannins. Very long lasting wine.

# CORNAS Lieu-dit “Les Eygats” Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100% Syrah.

## SOL

Lieu-dit situé en altitude à 300 mètres dominant le village de Cornas (120 mètres). Coteau de granit décomposé (gore) très venté. Exposition sud-est. Terroir tardif.

## VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

## ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. (10 % de fûts neufs).

## DEGUSTATION

Robe : robe rubis intense, avec quelques reflets violacés.

Nez : très pur et profond, arômes de fruits mûrs (framboise et cassis).

Bouche : vin très pur, très minéral et d'une grande profondeur. Arômes de petits fruits bien mûrs, épices, griottes. Vin très long et persistant.

## GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

## SOIL

This lieu-dit is located at a high altitude (300m high) above the village of Cornas (120 m high). Slopes of very decomposed granite (gore). South-east facing with a lot of wind. Late ripening site.

## VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

## AGEING

The barrel ageing lasts around 12 to 14 months in oak barrels (around 10% new barrels).

## TASTING

Colour: intense ruby colour with some purple reflects.

Nose: very pure and deep nose with aromas of ripe fruit (raspberry and blackcurrant).

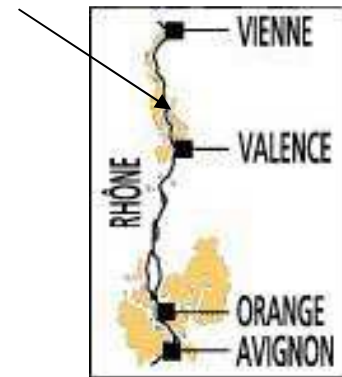
Palate: very pure, very mineral with a huge depth. Aromas of small very ripe berries, spices, and sour cherry. Very long lasting and persisting wine.

# ERMITAGE “Le Méal”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100% Syrah.

Agées d'environ 30 ans et greffées sur place.

### SOL

Terrasses de galets roulés.

Exposé plein sud sur le coteau du Méal.

### VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

### ELEVAGE

L'élevage en fûts dure de 14 à 18 mois suivant le millésime (30 à 50% de fûts neufs).

### DEGUSTATION

Robe : brillante, rubis très intense.

Nez : petits fruits noirs, quelques notes de cuir.

Bouche : tanins très présents, légèrement boisés.

Beaucoup d'ampleur et de structure, vin de longue garde.

### GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

30 years old vines grafted on field.

### SOIL

Terraces of rounded pebbles.

Full south exposure situated on the hillside of Méal.

### VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

### MATURING

The barrel ageing lasts about 14 to 18 months depending on the vintage (30 to 50% in new oak).

### TASTING

Colour: very intense ruby colour.

Nose: small black fruit, delicate leather note.

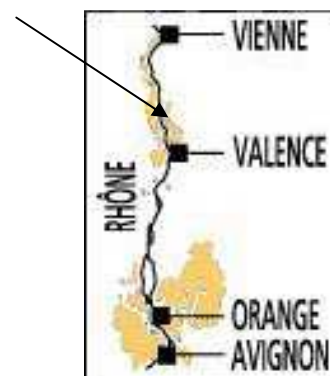
Palate: powerful wine with well integrated tannins and oak. Full-bodied wine to be aged.



# ERMITAGE “Les Dionnières” Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

100 % Syrah.  
Agées d'environ 35 ans.

## SOL

Argilo-calcaire, galets roulés en surface.  
Exposition : Sud.

## VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime).  
Extraction par remontages et pigeages.

## ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne de 14 à 18 mois suivant le millésime (20 à 30% en fûts neufs).

## DEGUSTATION

Robe : brillante, rubis profond.  
Nez : Complexe, avec arômes floraux (violette), de petits fruits rouges, épices, réglisse.  
Bouche : vin puissant, notes de petits fruits rouges, de réglisse. Vin très long en bouche avec beaucoup d'élégance.

## GRAPE VARIETY

100 % Syrah.  
35 years old vines.

## SOIL

Clay and limestone (calcareous), with rounded pebbles on the surface.  
South exposure.

## VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage).  
Extraction made by pumping over and punching down.

## AGEING

The barrel ageing lasts about 14 to 18 months depending on the vintage (20 to 30% in new oak).

## TASTING

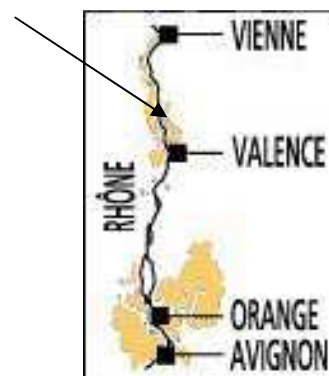
Colour: bright, deep ruby core.  
Nose: Complex nose with aromas of flowers (violets), small red berries, spices, liquorice.  
Palate: full-bodied, aromas of small red berries, liquorice. Very long lasting wine with a lot of elegance.

# CROZES-ERMITAGE “Le Grand Courtil”

## Rouge / Red



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



### CEPAGE

100 % Syrah.

Vignes âgées d'environ 20 ans.

### SOL

Parcelle en demi coteau, argilo-calcaire sur le bas et granitique et graveleux sur le haut.

Exposé plein sud sur la commune de Mercuriol (Drôme).

### VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

### ELEVAGE

L'élevage s'effectue en fûts sur une période de 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).

### DEGUSTATION

Robe : limpide, rubis intense.

Nez : petits fruits rouges très mûrs, notes de cuir.

Bouche : fruits rouges confiturés, généreux, les tanins sont serrés mais fins, mêlés à un léger boisé vanillé. Long en bouche.

### GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

Around 20 year old vines.

### SOIL

Mid-slope plot, clay and limestone in the lower part, and with a granitic layer and gravelly soil on the top. Full south exposure situated in the village of Mercuriol within the Crozes-Ermitage district.

### VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

### AGEING

The barrel ageing lasts about 12 to 14 months depending on the vintage (20 to 30% in new oak).

### TASTING

Colour: deep, limpid and brilliant

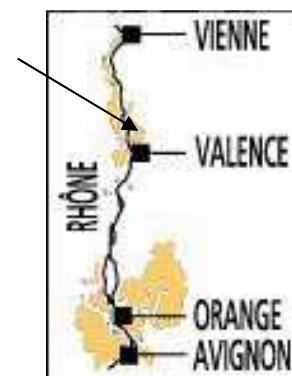
Nose: very ripe small red fruits and a leather note.

Palate: jammy red fruit, full-bodied, delicate tannins with a slight woody vanilla flavour. Long lasting wine.

# ERMITAGE “Le Reverdy” Blanc / White



Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

50% Marsanne, 50% Roussanne.  
Agées d'environ 30 ans.

## SOL

Ce vin est issu de deux parcelles, les Beaumes (sols calcaires et alluviaux) et le Méal (terrasses de galets roulés). Exposition sud, sud-est.

## VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid, puis il est mis en fûts de chêne (pièces de 228 litres et demi-muids, 30% neufs) pour effectuer sa fermentation alcoolique.

## ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait en fûts ainsi que l'élevage. Le vin est élevé sur lies fines sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

## DEGUSTATION

Robe : brillant, couleur or paille.

Nez : Arômes de fruits mûrs (pêches jaunes, abricots), notes grillées.

Bouche : vin très structuré, riche et complexe. Très long en bouche. Arômes de pêche, cannelle, toast, vanille. Le boisé est très bien intégré.

## GRAPE VARIETY

50% Marsanne, 50% Roussanne.  
The vines are about 30 years old.

## SOIL

The wine is produced from two plots: les Beaumes (limestone and alluvial soils) and le Méal (terraces of rounded pebbles). South, south-east exposure.

## VINIFICATION

After pressing, the must is cold settled then put into barrels (228 litre barrels and 600 liter barrels, 30% new) for the alcoholic fermentation.

## AGEING

The malolactic fermentation and the ageing are made in barrels. The wine is aged on fine lies in barrels for about 10 to 12 months depending on the vintage.

## TASTING

Colour: bright, golden straw core.

Nose: aromas of ripe fruits (yellow peaches, apricots), toast.

Palate: full-bodied, rich and complex. Very long lasting wine. Aromas of peaches, cinnamon, toast, vanilla. The oak is very well integrated.

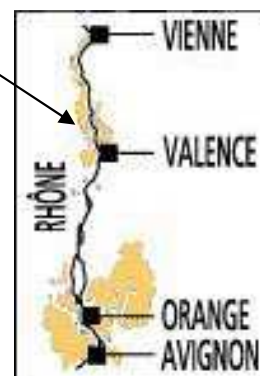
# SAINT-JOSEPH “Les Oliviers” Blanc / White

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-JOSEPH  
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE  
*Les Oliviers*  
FERRATON PÈRE & FILS  
MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 26347 D • 26600 TAIN • FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE • PRODUCT OF FRANCE

VIN BLANC - WHITE WINE - 14,5% VOL / ALC. 14,5% BY VOL. / 750ML

Vallée du Rhône  
Rhône Valley



## CEPAGE

50% Marsanne, 50% Roussanne.  
Vignes âgées d'environ 20 ans.

## SOL

Granit décomposé, le « gore ».  
En coteau exposé plein sud sur la commune de  
Tournon-sur-Rhône.

## VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid, puis il  
est mis en fûts de chêne (pièces de 228 litres et demi-  
muids, 30% neufs) pour effectuer sa fermentation  
alcoolique.

## ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait en fûts ainsi que  
l'élevage. Le vin est élevé sur lies fines sur une  
période de 8 à 10 mois suivant le millésime.

## DEGUSTATION

Robe : brillant, or pale.  
Nez : arômes de fruits blancs mûrs (pêches blanches)  
avec des notes grillées.  
Bouche : vin complexe, avec une bonne acidité, très  
gras, très minéral.

## GRAPE VARIETY

50% Marsanne, 50% Roussanne.  
Around 20 year old vines.

## SOIL

« Gore »: decomposed granite.  
Full south exposure on the hillsides situated in the town  
of Tournon-sur-Rhône.

## VINIFICATION

After pressing, the must is cold settled then put into oak  
barrels (228 liter barrels and 600 litre barrels, 30% new)  
for the alcoholic fermentation.

## AGEING

The malolactic fermentation and the ageing are made in  
barrels. The wine is aged on fine lies in barrels for about  
8 to 10 months depending on the vintage.

## TASTING

Colour: bright, pale golden core.  
Nose: aromas of ripe white fruits (white peaches) with  
grilled notes.  
Palate: complex wine with a good acidity. Very fat, and  
very mineral and straightforward.