

# Côtes-du-Rhône Villages Laudun

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

*Laudun*

FERRATON PÈRE & FILS



## 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.