

Cornas „ Patou ” AOP 2022 maison Ferraton Pere & Fils 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F1000810

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Syrah doplněné o malé množství tamních odrůd vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Severní Rhone - Cornas - suché

V jižní části pohoří A.O.C. Cornas, uprostřed svahů z rozdrobené žuly, leží lieu-dit Patou, mírný pahorek se strmými svahy, které usnadňují rychlé zrání hroznů. To je částečně důvod, proč patří sklizně vína Ferraton Père & Fils k nejranějším v severním údolí Rhône. Zde Syrah – původní odrůda regionu – vykazuje spíše tříslovinový a minerální profil, který se vyvíjí nad rámec hutných a silných vín, která kdysi tuto apelaci charakterizovala. Tyto proměny se částečně připisují vlivu Michela Chapoutiera, který od roku 1998 radí rodinnému podniku, jenž se v roce 2006 dostal do jeho vlastnictví. Ferraton Père & Fils, spravovaný odděleně od ostatních vinařství renomovaného vinaře, se stal měřítkem, které se řadí mezi nejuznávanější vinařství tohoto jihovýchodního francouzského regionu.

Jak již bylo zmíněno, Ferraton Cornas Lieu-Dit Patou se sklízí poměrně brzy a neprodleně se přepravuje do vinařství, kde se hrozny odstopkují a přelijí přímo do betonových kádí. Zde probíhá kvašení, po kterém následuje nedílná fáze: macerace, během níž víno zůstává v kontaktu se slupkami po dobu asi čtyř týdnů (v závislosti na ročníku) a prochází několika přečerpáváními a scezováním. Nakonec Ferraton Cornas Lieu-Dit Patou zraje 12 až 14 měsíců v nových dubových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Cornas „ Patou ” AOP 2022 maison Ferraton Pere & Fils 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Cornas je prestižní vinařská apelace (AOC) v severní části údolí řeky Rhôny ve Francii, která se specializuje výhradně na robustní červená vína. Název pochází z keltského výrazu pro „spálenou zemi“, což odkazuje na horké, sluncem zalité žulové svahy, na kterých se vinná réva pěstuje. Klíčové vlastnosti • Odrůda: Podle zákona musí být Cornas 100% Syrah. Na rozdíl od sousedních apelací jako Côte-Rôtie nebo Hermitage není povoleno míchání s bílými hroznými. • Charakter vína: Vína jsou známá svou tmavou, téměř černou barvou, vysokým obsahem tříslovin a výraznou strukturou. Typické jsou tóny černého ovoce (ostružiny, borůvky), pepře, lékořice a u vyzrálých vín tóny kůže a lanýžů. • Terroir: Vinice se rozkládají na strmých terasách s jižní a jihovýchodní orientací, které chrání révu před studenými větry. Půda je tvořena především rozpadající se žulou, což dodává vínu specifickou mineralitu. • Archivace: Díky své robustnosti mají tato vína vynikající potenciál k dlouholetému zrání (často 10 až 20 let), během kterého se jejich třísloviny zakulacují. Společnost Ferraton Père & Fils byla založena v roce 1946 Michelem Ferratonem. Rodinný podnik má kořeny hluboce zakořeněné v tradicích údolí Rhôny. S vášní pro vinařství kombinují moderní techniky s tradičními metodami. To zajišťuje, že každá láhev odráží jejich závazek ke kvalitě a terroiru. Jejich vinice se nacházejí v některých z nejprestižnějších statků ve Francii, což jim umožňuje produkovat vína, která jsou autentická i jedinečná. Historie vinařství Ferraton začíná v roce 1946, kdy jej založil Jean Orëns Ferraton, který začal získávat vinice v Hermitage, St-Joseph a Crozes-Hermitage. Syn Michel Ferraton se o několik let později připojil ke svému otci a pomohl rozšířit panství. Až v roce 1998 byl jako investor do vinařství vítán kmotr severní Rhôny, Michel Chapoutier, který s sebou přinesl své zájmy o ekologické a biodynamické zemědělství. V roce 2008 byl do týmu přidán enolog Damien Bresset a jeho zdrženlivou rukou začalo víno skutečně vyjadřovat to nejlepší z terroir a jejich současného profilu. Ferraton se specializuje na vína zaměřená na jednotlivá stanoviště a apelace a má jedno z nejzajímavějších portfolií vín v severní (včetně několika překvapivých jižních) oblasti Rhôny. Toto 100% Marsanne, pocházející z jílovito-vápencových půd s pískem a válenými oblázky, včetně terasovitých parcel, je fermentováno s místními kvasinkami při kontrolovaných teplotách po krátkém studeném zrání. Zraje 10 až 12 měsíců na jemných kalech, částečně v dubových sudech a částečně v tanku.

Hlavní parametry

Značka	Maison Ferraton Père & Fils
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Barva	červená
Ročník	2022
Oblast & obec	Cornas
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, 14 měsíců
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrudové víno révové
Výrobce	Ferraton Père & Fils - Caveau 13 rue de la Sizeranne 26600 Tain l'Hermitage, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.