

# Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU CONTRÔLÉE

*Plan de Dieu*  
FERRATON PÈRE & FILS



## 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.  
Reflats 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.