



**Côtes du Rhône Villages RASTEAU « La Ponce »
Rouge/ Red**

Gilles FERRAN Vigneron/Winemaker

Terroir

**Altitude entre 150 et 200 mètres
Collines orientées sud-est/sud-ouest**

*Altitude of the vineyard between 150 and 200 m high
Hills orientated South-East/South-West*

Sols/Soil

Argiles rouges et jaunes avec des veines de marnes bleues

Red and yellow clay with veins of blue marl

Cépages/Grapes

80% Grenache (80 ans/80 years old), 20% Syrah (35 ans/35 years old)

Production/Yield

Autour de 38 hectolitres par hectare

Average yield of 38 hl/ha

Viticulture

Travail du sol

**Utilisation minimalistes des produits de traitement
Recherche du maximum de surface foliaire utile pour favoriser
la bonne maturité des raisins**

Work of the ground

Minimal use of treatment products.

Permanent research of the highest leaf surface to optimize the grapes maturity

Vinification

**Vendanges manuelles, tri très soigné des raisins. Vendange égrappée
L'objectif est d'obtenir la bonne maturité phénolique et non la sur maturité**

Contrôle extrêmement strict des températures

Cuaison totale autour de 30 jours

Vinification séparée des Grenaches et Syrah

Manual harvest with strict selection of the grapes, total destalking

The objective is to obtain the perfect phenolic maturity but not over maturity

Extremely strict control of the fermentation temperature.

Total vatting of 30 days in average

Separate vinification of the Grenache and the Syrah