

**FERRATON
PÈRE & FILS**

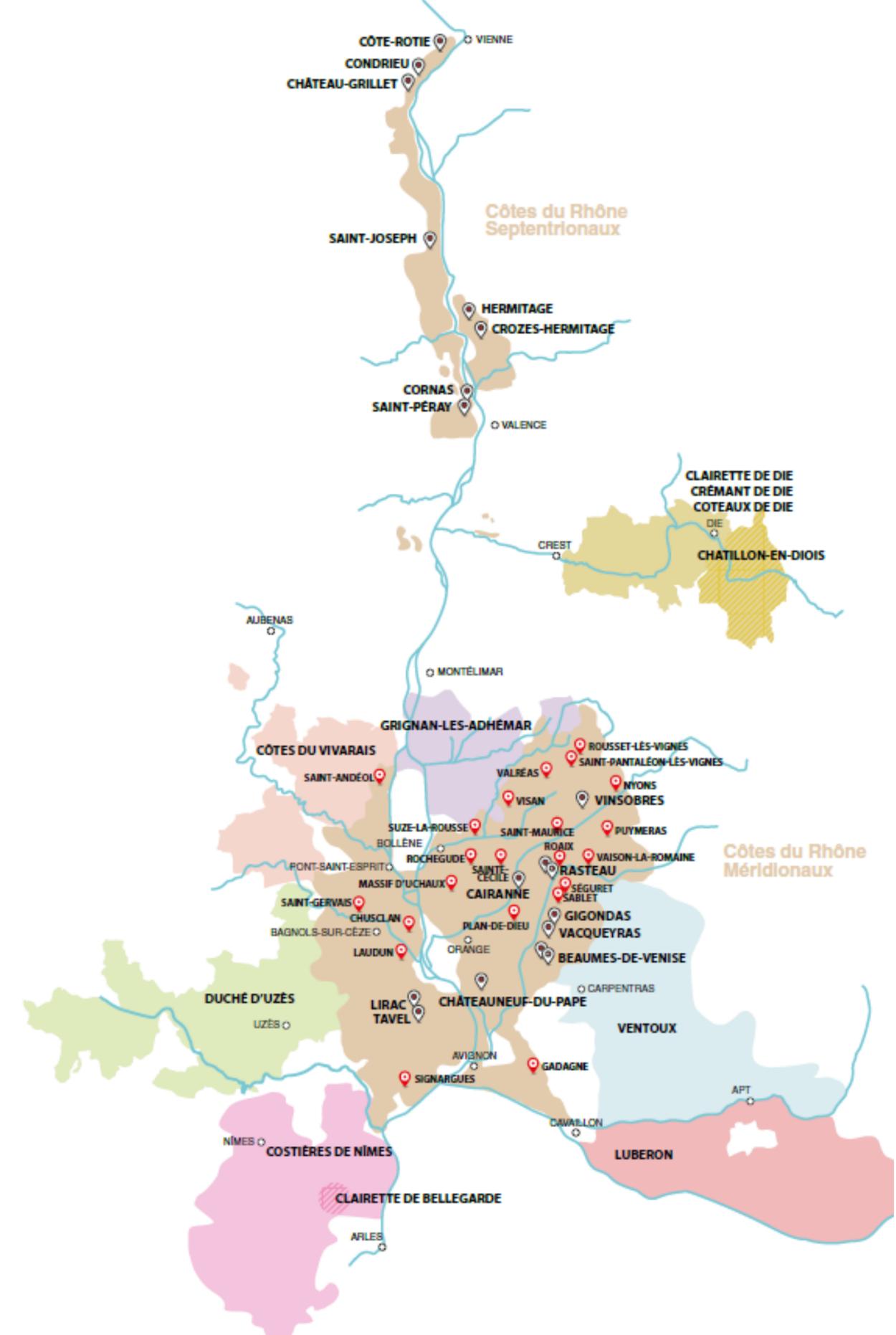


SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Tain-l'Hermitage

Rive gauche du Rhône

Au coeur de la Vallée du Rhône Nord, au pied de la Colline de l'Hermitage



NOTRE HISTOIRE

1946

Domaine fondé par Jean Örens Ferraton avec l'acquisition de vignes sur Crozes-Hermitage. Extension dans les années 60 avec l'acquisition de parcelles sur l'Hermitage et Saint-Joseph par Michel Ferraton.

1998

Association avec la famille Chapoutier et conversion du vignoble en biodynamie, lancement de la gamme "Sélections Parcelles". Développement d'une gamme de vins de négoce ; lancement de la gamme "Tradition" qui permet d'étendre l'offre de la maison à tous les classiques de la Vallée du Rhône.

2006

Ferraton Père & Fils devient propriété de la famille Chapoutier mais préserve son indépendance dans la gestion de ses vignes, sa cuverie et son équipe.

2013

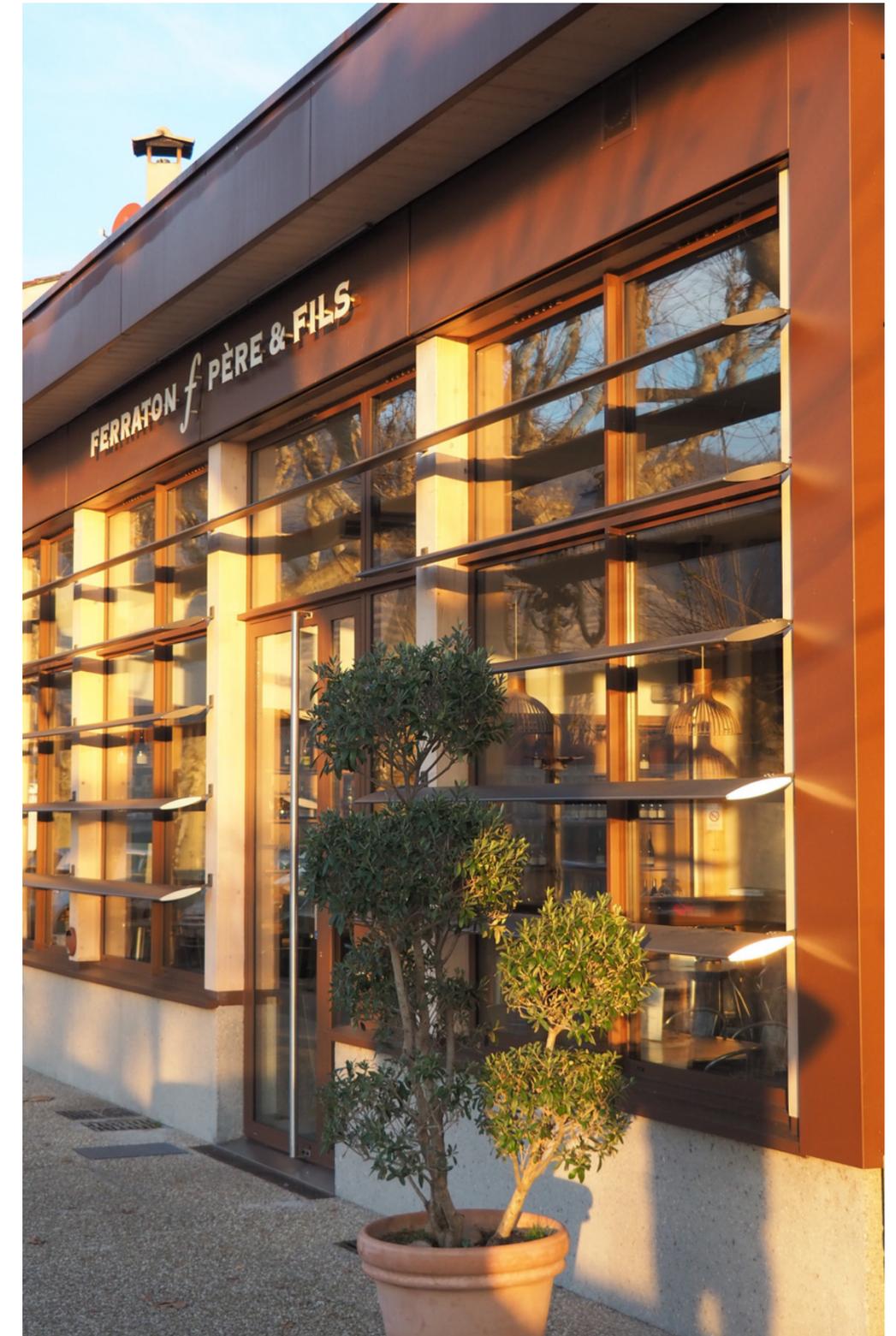
Rénovation du domaine avec un chai à la pointe de la technologie pour une vinification optimale.

2017

Développement du domaine avec l'extension du vignoble et le lancement de nouvelles cuvées.

2018

Nouveaux siège, cuverie et restaurant sur les quais du Rhône.



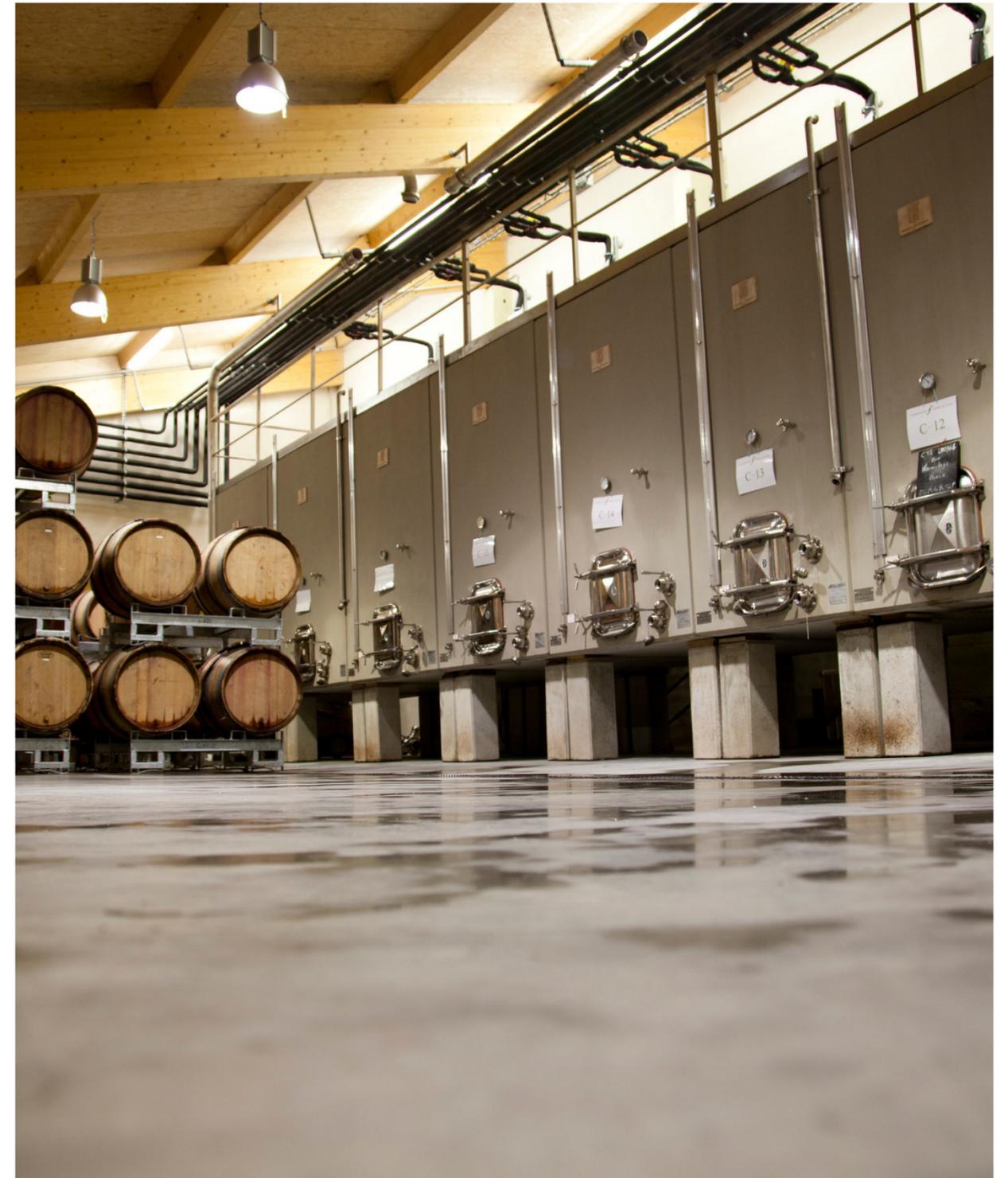
TECHNIQUES DE VINIFICATION

Vinification en cuve béton thermorégulée pour un contrôle optimal des températures

Vinification de chaque parcelle séparément

Élevage en cuve béton ou fût de chêne

3 types de fûts : traditionnel, demi-muid ou foudre



CONDUITE DU VIGNOBLE

Agriculture biodynamique

Pas de pesticides ou d'herbicides

Utilisation d'infusions de plantes et de compost

Respect des rythmes cosmiques



NOS PARCELLES

Hermitage 3.6 hectares

Crozes-Hermitage 9.5 hectares

Saint-Joseph 9 hectares

Châteauneuf-du-Pape 4 hectares



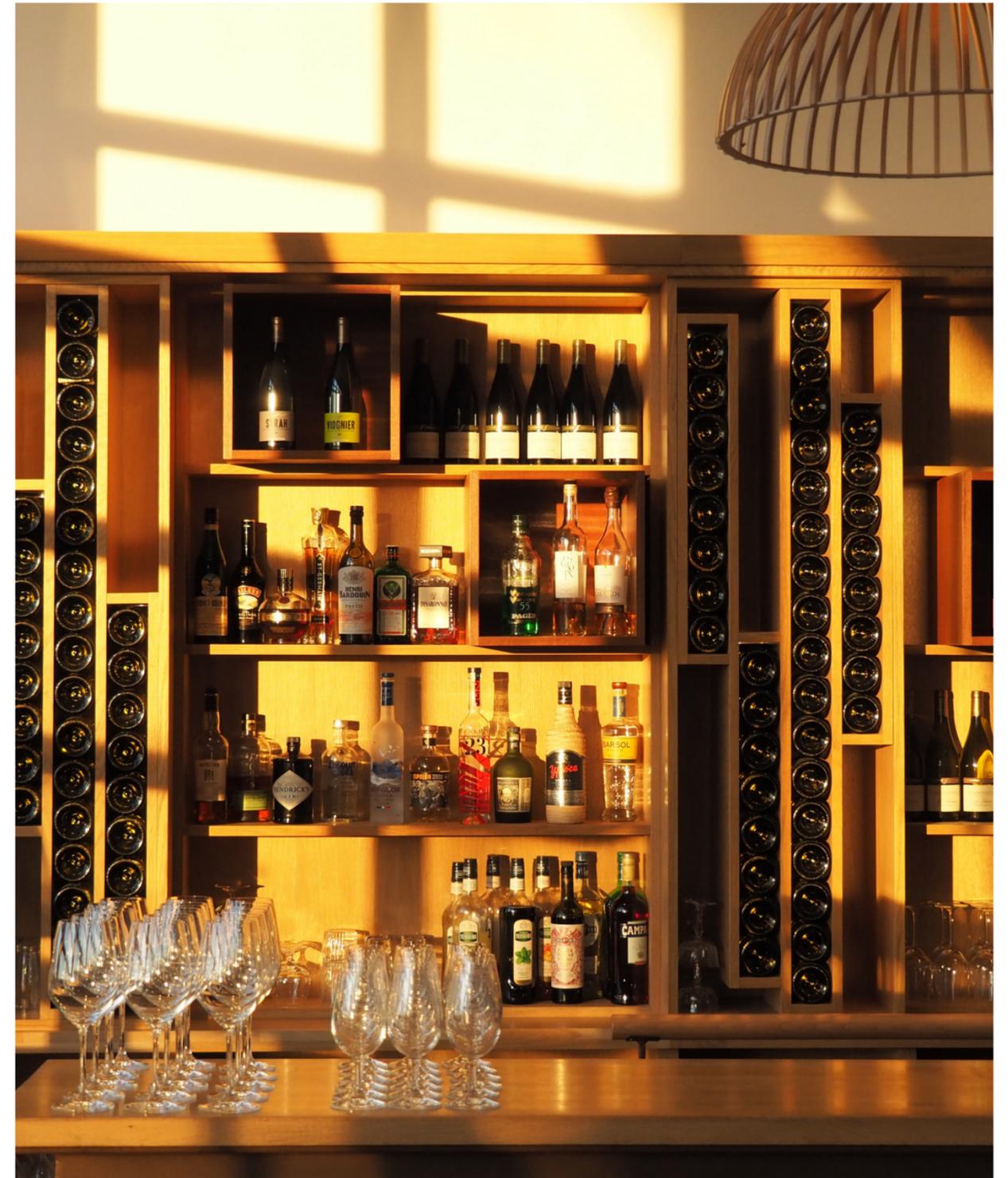
NOTRE OFFRE

Restaurant et bar à vin avec terrasse

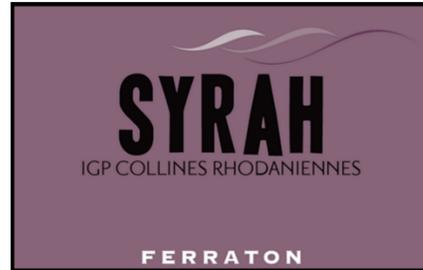
Cuisine bistrot par notre chef

Caveau de dégustation et visite de la cuverie

Salle de dégustation VIP pour les clients professionnels et les journalistes

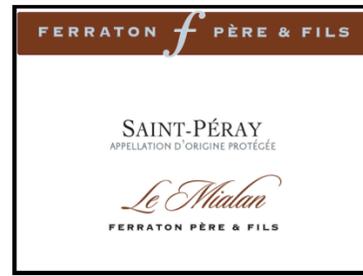


NOS GAMMES



Bistrot

Des vins conçus pour révéler le meilleur de leurs cépages.



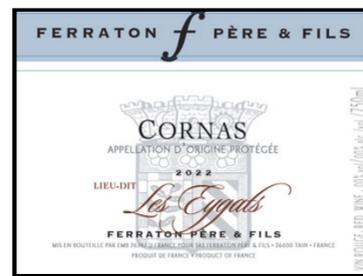
Tradition

Les indispensables de la Vallée du Rhône, dans leur forme la plus pure.



Signature

Des vins faits pour mettre en lumière le meilleur de chaque terroir.

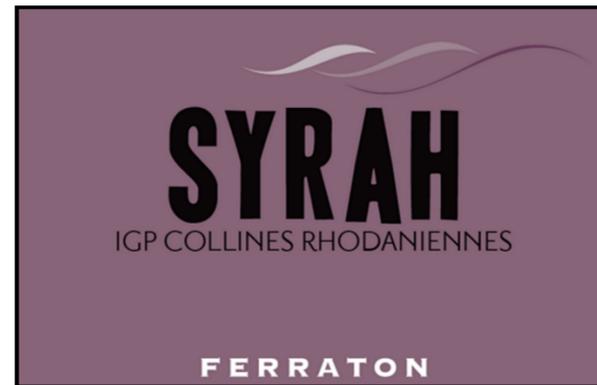


Sélections Parcelles / Lieux-Dits

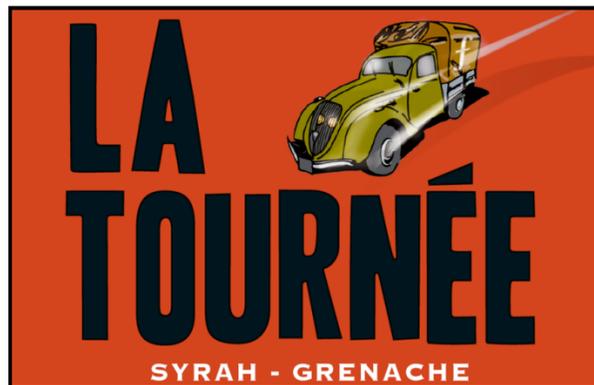
L'essence même des terroirs prestigieux de la vallée natale de la maison.



COLLECTION BISTROT

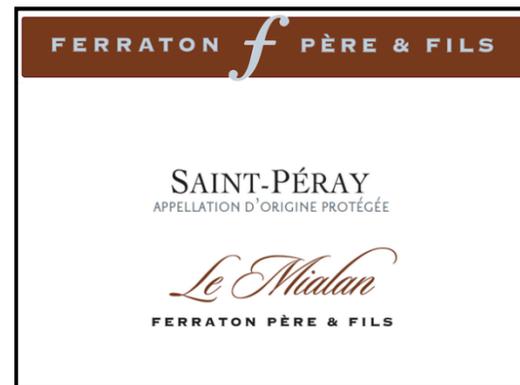


Des vins conçus pour être bus dans leur jeunesse aux arômes révélant le meilleur des grands cépages du Rhône septentrional.



Aussi directs et authentiques que le plaisir que l'on aura à les partager avec des amis.

COLLECTION “GRANDS CLASSIQUES”

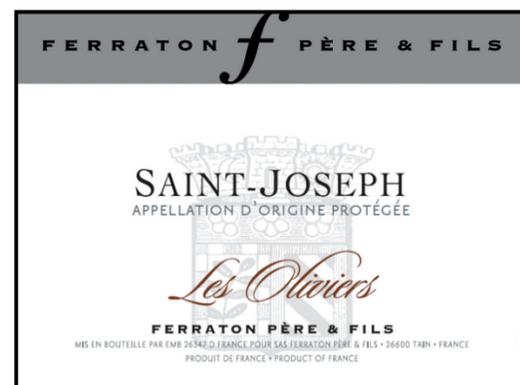


Les indispensables de la Vallée du Rhône, du Nord au Sud, dans leur forme la plus pure.



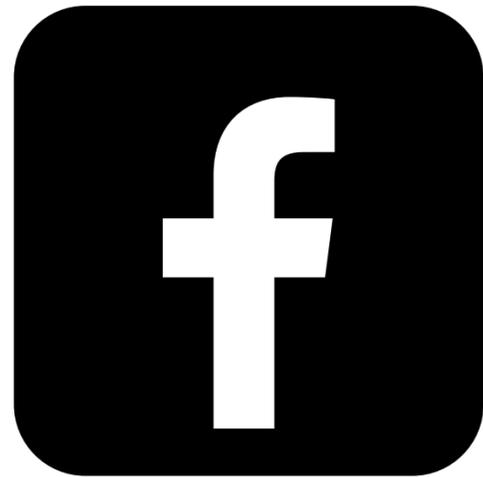
Des vins conçus pour mettre en lumière le meilleur de chaque terroir, et de chaque appellation.

COLLECTION “ORIGINE”

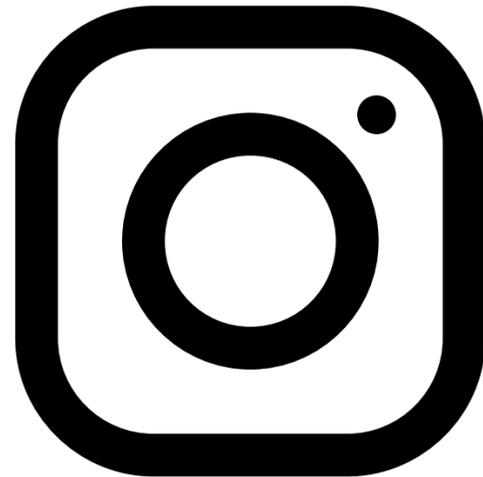


Des vins conçus pour refléter le caractère unique de chaque parcelle, captant l'essence même de leurs prestigieux terroirs.

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



[@ferratonpereetfils](#)



[@ferraton_rhone_wines](#)



[@ferraton-pere-et-fils](#)

Nos sites internet:
<http://www.ferraton.fr/>
<https://caveau-ferraton.fr/>

f



MERCI