



Blanc - 2014

Château Ferran situé au cœur de l'appellation Pessac-Léognan en voisinage de crus classés, est planté en vigne depuis que Montesquieu en fut propriétaire au XVIII^e siècle. Il appartient à la même famille depuis 1880 soit 4 générations. Les descendants de Joseph Béraud-Sudreau, Philippe et Ghislaine Lacoste dirigent ce cru depuis 1999.

Les investissements de restructuration du vignoble et de rénovation des chais entrepris ces dernières années ont été très vite récompensés par de nombreuses médailles et bonnes notes de journalistes spécialisés.

Les travaux à la vigne, ébourgeonnages, effeuillages, éclaircissements, vendanges manuelles parcelle par parcelle, permettent de sélectionner et d'assembler les meilleurs lots lors de l'élevage selon des méthodes strictes.

Château Ferran se dévoile à la dégustation comme un vin élégant et complexe aux notes délicates.

Oenologue: Denis Dubourdieu / Christophe Ollivier

Directeur: Philippe Lacoste

CHÂTEAU FERRAN
33650 Martillac

ferran@chateauferran.com

TEL. 33(0)9 77 64 23 11 - PORT. 33 (0)6 07 41 86 00 - FAX. 33 (0)5 56 72 62 73

Situation: Martillac, à côté de château Latour-Martillac

Vendanges: à la main. Etat sanitaire des grappes excellent pendant toute la durée de la vendange.

Tri dans les vignes et au chai

Sauvignon début récolte : 9 septembre 2014

Sémillon début récolte: 16 septembre 2014

Rendement : 35 hl/ha

Surface planté en blanc: 3,5 ha

Cépage: 35% Semillon 65% Sauvignon blanc

Production: 900 caisses

Densité: 6500 plants par hectares

Geologie: Croupes argilo-calcaires du Miocène légèrement graveleuses

Vinification : en barrique après macération pelliculaire à froid

Elevage: Bâtonnage sur lies en barrique de chêne merrain 9 mois

NOTE

Decanter by Jane Anson : 15.5/20pts (85/100pts)

eRobertParker.com by Neal Martin : The Château Ferran Blanc 2014 has an attractive, stony, slightly smoky bouquet that is almost like a cross between Burgundy and Bordeaux. Nothing wrong with that really! The palate is fresh and vibrant with lovely peachy notes on the entry, elderflower and citrus lemon, leading to a vibrant finish with great length. Excellent.

Note : 90-91

Revue des Vins de France Mai 2015 : 13,5-14,5/20

Un joli blanc avec 65% de sauvignon d'un style frais aux arômes marqués par les agrumes. Marque d'élevage en fûts très faible préservant la pureté du fruit. Salinité plus calcaire que graves.