



Depuis Robert de FERRAN, avocat au Parlement de Bordeaux, qui a donné son nom à ce vignoble exceptionnel, en passant par MONTESQUIEU, philosophe viticulteur et propriétaire du domaine au XVIIIe siècle, ce terroir n'a cessé de produire des vins rouges et blancs estampés à l'époque "Premiers graves Martillac".

Propriété appartenant depuis 1880 à une vieille famille bordelaise, 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 des bonnes notes de journalistes spécialisés.

Les travaux à la vigne, ébourgeonnages, effeuillages, éclaircissements, les vendanges manuelles parcelle par parcelle avec tri à la vigne et au cuvier, 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.

La propriété produit un second vin sous l'étiquette de château de BELLOC.

Oenologue: Denis Dubourdieu / Christophe Ollivier
Directeur: Philippe Lacoste

CHATEAU 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



Rouge - 2011

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

Tri dans les vignes et au chai

Merlot début : 8 septembre 2011

Cabernet Sauvignon début : 23 septembre 2011

Rendement : 50 hl/ha

Surface: 19 ha

Cepage: 65% Merlot 35% Cabernet Sauvignon

Production: 7000 caisses

Densité: 7200 plants par hectares

Geologie: Croupes argilo-calcaires du Miocène légèrement graveleuses

Vinification : cuves inox thermorégulées

Elevage: barriques de chêne merrain – 30% de bois neuf

Distinctions :

Decanter by Steven Spurrier : 16 points
Drink 2014-2019.

The Wine Spectator : 87-90

La Revue des vins de France : Grande réussite.