

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, éclaircissages, 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

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

Rouge - 2012

Vendange: à la main.

Tri dans les vignes et au chai

Merlot début : 2 octobre 2012. Etat sanitaire des grappes excellent.

Petit Verdot début : 3 octobre 2012. Premier millésime intégrant du petit verdot Etat sanitaire des grappes excellent.

Cabernet Sauvignon début : 9 octobre 2012. Très bon sur les premières parcelles puis signe de botrytis en fin de vendange

Rendement : 48 hl/ha

Surface: 19 ha

Cepage: 60% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Production: 6500 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