

CHÂTEAU FERRAN

PESSAC-LÉOGNAN

Rouge - 2017

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 XVIIIe 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, éclaircissages, vendanges manuelles parcelle par parcelle, permettent de sélectionner et d'assembler les meilleurs lots lors de l'élevage selon des méthodes rigoureuses.

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

Oenologue: Christophe Ollivier & Associés
Directeur Technique: Pierre-Hubert Gory

CHÂTEAU FERRAN
33650 Martillac

ferran@chateauferran.com

TEL. 33(0)9 77 64 23 11 - PORT. 33 (0)6 64 88 16 17 - FAX. 33 (0)5 56 72 62 73

Vendanges: Etat sanitaire des grappes excellent puis légèrement dégradé en fin de maturation.

Tri dans les vignes et au chai

Petit Verdot début récolte 20 septembre 2017.

Merlot début récolte: 21 septembre 2017.

Cabernet Sauvignon début récolte: 27 septembre 2017

Rendement : 13 hl/ha

Surface: 13 ha

Cépage: 41% Merlot, 38% Petit Verdot, 21% Cabernet Sauvignon

Production: 1400 caisses

Densité: 7140 plants par hectares

Géologie: Affleurements calcaires du Miocène

Vinification : cuves inox thermorégulées 30 jours

Elevage: barriques de chêne merrain 12 mois – 30% de bois neuf

NOTES

JAMES SUCKLING: 89-90

Medium body, firm tannins, fresh acidity and a vibrant finish make for an appealing young Bordeaux. Undertones of herbs.