



Blanc - 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, éclaircissements, 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

CHATEAU 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: 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 : 30 Août 2017

Sémillon début récolte: 6 septembre 2017

Rendement : 13 hl/ha

Surface blanc: 4,1 ha

Cépage: 65% Semillon, 35% Sauvignon blanc

Production: 600 caisses

Densité: 6500 plants par hectares

Géologie: Dépôts argilo-calcaire du miocène

Vinification : en barrique après macération pelliculaire sur sauvignon et pressurage en grappe entière sur le sémillon

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

Notes

JAMES SUCKLING: 90-91

A very good depth of fruit to this young wine with sliced cooked apples, lemons and hints of honey. Nice freshness.

WINE ADVOCATE : 91-93 pts

By Lisa Perrotti

Avril 2018

DECANTER : 89 pts

VINOUS: 89-91 pts

By Neal Martin

Guide Hachette 2020 : 1 étoile *