

Château Ferran Blanc 2017

AOC PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES



CHÂTEAU FERRAN

PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX



Cépages : 95,5% Sauvignon blanc, 4,5% Semillon

Date de récolte : Sauvignon récolte : du 24 Août au 1er septembre

Semillon récolte : le 31 Août

Rendement : 33,4 hl/ha

Production : 1300 caisses

Degré alcool : environ 13 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 4,8 ha

Densité : 6500 plants par hectares

Géologie : Dépôts argilo-calcaire du miocène légèrement graveleuses



Vinification : Fermentation alcoolique en barrique de 300L après macération pelliculaire à froid.

Élevage : Bâtonnage sur lies en barrique 300L de chêne merrain pendant 9 mois – 10% bois neuf



Directeur : Philippe Lacoste

Oenologue : Christophe Ollivier et Denis Dubourdieu



L'oeil

Jaune pâle, brillant et limpide.



Le nez

Notes de fleurs blanches, nectarine, agrumes et une touche minérale.



La bouche

Déliée et rondelette, qui tire d'une finale citronnée.



Les accords

Fruit de mer, poisson en sauce ou grillé, fromage à pâte dure.