

Château Ferran Blanc 2018

AOC PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES



CHÂTEAU FERRAN

PESSAC-LÉOGNAN
L'ESPRIT BORDEAUX



Certification : HVE4 (Haute Valeur Environnementale niveau 4)

Type de viticulture : Agriculture raisonnée : pas de désherbants, pas d'insecticides mais confusion sexuelle, utilisation uniquement de produits sans CMR (cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques).



Cépages : 80% Sauvignon blanc, 20% Semillon

Date de récolte : Sauvignon récolte : du 4 au 7 septembre

Semillon récolte: du 5 au 10 septembre

Rendement : 40 hl/ha

Production : 1500 caisses

Degré alcool : 12,5 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 4,6 ha

Densité : 6500 plants par hectares

Géologie : Dépôts argilo-calcaire du miocène légèrement graveleuses



Vinification : Fermentation alcoolique en barrique de 300L après pressurage en grappe entière.

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



Directeur Technique : Pierre-Hubert Gory

Oenologue : Christophe Ollivier & Associés



L'oeil

Jaune pâle, brillant et limpide.



Le nez

Des notes tropicales d'ananas, de mangue verte, avec des touches d'abricots frais et une nuance de galets mouillés.



La bouche

Corps moyen, une texture satinée avec une bonne intensité des fruits tropicaux.



Les accords

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