

# Château Ferran Blanc 2019

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 : 65% Sauvignon blanc, 35% Semillon

Date de récolte : Sauvignon récolte : du 4 au 11 septembre  
Semillon récolte: du 11 au 12 septembre

Rendement : 34 hl/ha

Production : 1400 caisses

Degré alcool : environ 13,5 % 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

Notes d'agrumes et de pomme verte avec de légère note beurrée.



La bouche

Vin sec et puissant, restant frais grâce à ce côté acidulé et minéral, légèrement crémeux.



Les accords

Fruit de mer, pâte et risotto et fromage à pâte dure.