

Château Ferran Blanc 2020

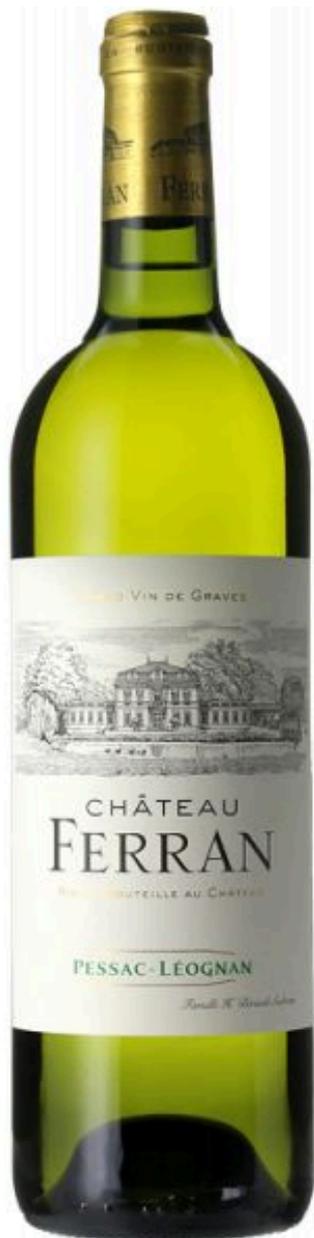
AOC PESSAC-LEOGNAN

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 : 70% Sauvignon blanc, 30% Semillon

Date de récolte : Sauvignon récolte : du 24 Août au 5 septembre
Semillon récolte: le 7 septembre

Rendement : 38 hl/ha

Production : 1200 caisses

Degré alcool : environ 13 % 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 de citron, pomme verte, de zest de pamplemousse et de baies de genièvre



La bouche

Tendu et frais avec des saveurs de pamplemousse dominante, avec équilibre amer-acide.



Les accords

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