

Château Ferran Blanc 2021

AOC PESSAC-LEOGNAN

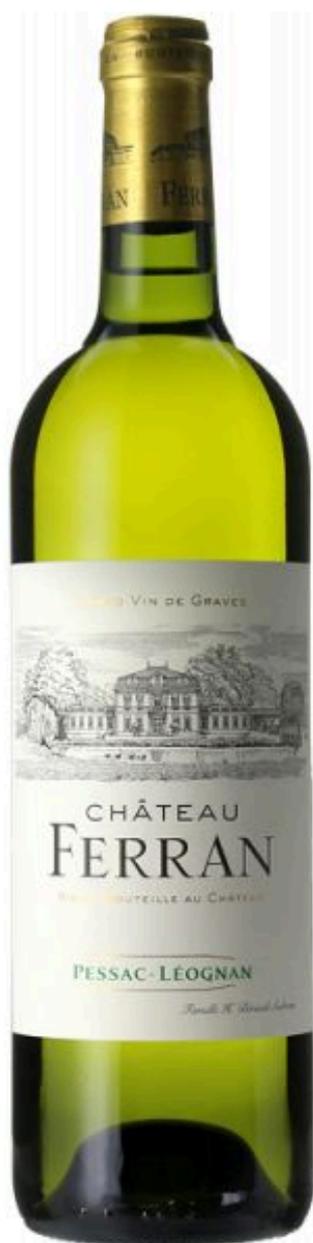
GRAND VIN DE GRAVES



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 : 90% Sauvignon blanc, 10% Semillon

Date de récolte : Sauvignon récolte : du 13 au 14 septembre

Semillon récolte: le 14 et 15 septembre

Rendement : 14 hl/ha

Production : 750 caisses

Degré alcool : environ 12,5 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 4,83 ha

Densité : 6500 plants par hectares

Géologie : Dépôts argilo-calcaire du miocène légèrement graveleuses



Vinification : Fermentation alcoolique en barrique après macération pelliculaire sur sauvignon et pressurage en grappe entière sur le semillon

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 fleurs blanches, d'acacia et d'agrumes, ainsi qu'une touche minérale.



La bouche

Déliée et rondelette, avec une touche de gras qui arrondit bien les angles et qui tire sur une finale citronnée.



Les accords

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