

Château Ferran Blanc 2022

AOC PESSAC-LEOGNAN

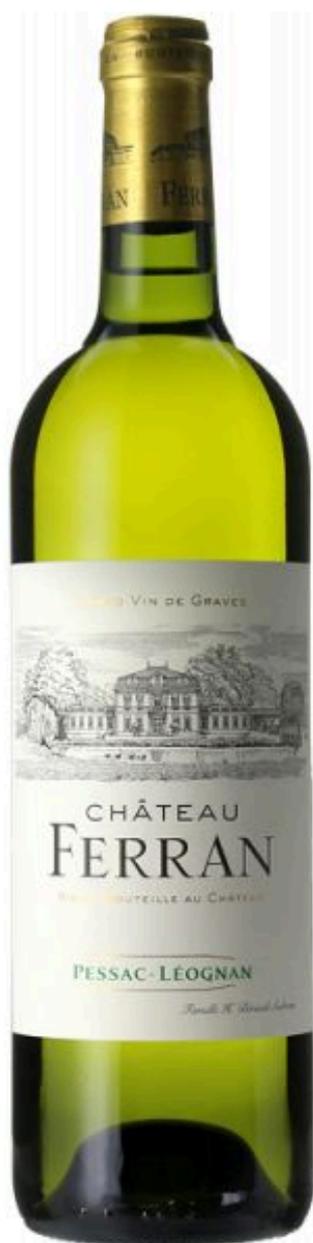
GRAND VIN DE GRAVES



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 : 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 : 4,83 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



Oenologue : Christophe Ollivier & Associés

Maitre de Chai : Aimée Aburto Sanchez

Chef de culture : Baptiste de Oliveira



L'oeil

Jaune pâle, brillant et limpide.



Le nez

Notes de pommes vertes, d'huile de pamplemousse et de crème de citron.



La bouche

La bouche moyennement corsée est vive, vibrante et citronnée avec une finale vive.



Les accords

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