

# Château Ferran Rouge 2016

AOC PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES



## CHÂTEAU FERRAN

PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX



Cépages : 78% Merlot, 12% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon

Date de récolte : Merlot début récolte: 28 septembre

Petit Verdot début récolte : 4 octobre

Cabernet Sauvignon début récolte: 12 octobre



Rendement : 54 hl/ha

Production : 5500 caisses

Degré alcool : 14 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 16 ha

Densité : 7140 plants par hectares

Géologie : Affleurements calcaires du Miocène



Vinification : cuves inox thermorégulées 30 jours

Élevage : barriques de chêne merrain 12 mois – 30% de bois neuf



Directeur Technique : Pierre-Hubert Gory

Oenologue : Christophe Ollivier & Associés



L'oeil

Rouge grenat intense.



Le nez

Un bouquet intense de cerises noires, myrtille et une pointe légèrement minérale très bien définie.



La bouche

La bouche est moyennement corsée avec des tanins soyeux et doux, trame épicée.



Les accords

Pigeon aux oignons, ragoût de porc, veau aux citrons.