

Château Ferran Rouge 2017

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 : 41% Merlot, 38% Petit Verdot, 21% Cabernet Sauvignon

Date de récolte : Merlot début récolte: 20 septembre

Petit Verdot début récolte : 21 octobre

Cabernet Sauvignon début récolte: 27 octobre

Rendement : 13 hl/ha

Production : 1400 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 profond.



Le nez

Un nez avec un noyau de cerises Morello, de tarte aux mûres et de framboises noires avec des touches de garrigue et de feuilles tombées.



La bouche

Corps moyen, tannins fermes, acidité fraîche et finale vibrante en font un Bordeaux attrayant. Nuances d'herbes.



Les accords

Une viande rouge ou bien encore en dessert avec du fromage

15 route de Lartigue 33650 MARTILLAC - Tel : 05 56 72 62 73

ferran@chateauferran.com