

Château Ferran Rouge 2018

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 : 80% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

Date de récolte : Merlot: du 19 au 27 septembre

Petit Verdot : du 4 au 9 Octobre

Cabernet Sauvignon: du 3 au 11 octobre

Rendement : 39 hl/ha

Production : 3600 caisses

Degré alcool : environ 14,5 % 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

Robe rouge grenat, profonde.



Le nez

Un nez délicat et savoureux aux arômes de fruits rouges et légèrement grillés.



La bouche

Une bouche souple et harmonieuse avec de jolies notes fruitées, avec des tanins crémeux.



Les accords

Lamproie à la bordelaise, charcuterie, viande rouge, mousse au chocolat.