

Château Ferran Rouge 2020

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

Date de récolte : Merlot: du 14 septembre au 22 septembre

Petit Verdot : du 21 au 24 Septembre

Cabernet Sauvignon: 25 septembre

Rendement : 42 hl/ha

Production : 5100 caisses

Degré alcool : environ 14 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 15,28 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 soutenue, grenat vif, et belle robe rubis



Le nez

Notes parfumées de prunes confites et de coulis de framboise, ainsi que des notes d'épices et de réglisse, avec une bouffée de poivre noir concassé.



La bouche

Une rondeur en bouche avec des tanins soyeux, une bonne persistance. Un côté épicé et frais.



Les accords

Charcuterie, viande rouge, gibier, magret de canard.

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

ferran@chateauferran.com