

Château Ferran

Rouge 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 : 81% Merlot, 12% Petit Verdot, 7% Cabernet Sauvignon

Date de récolte : Merlot: du 8 au 16 septembre

Petit Verdot : du 16 au 21 septembre

Cabernet Sauvignon: du 20 au 21 septembre

Rendement : 48,9 hl/ha

Production : 6000 caisses

Degré alcool : environ 14 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 15,11 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



Oenologue : Christophe Ollivier & Associés

Maître de Chai : Aimée Aburto Sanchez

Chef de culture : Baptiste de Oliveira



L'oeil

Robe rubis et prune.



Le nez

Arômes épicés de groseille rouge et noire, de chocolat fondu et d'herbes feuillues.



La bouche

Joliment fruité, avec des tanins fermes, texture veloutée.



Les accords

Charcuterie, viande rouge, gibier, cuisine du monde, dessert chocolaté.

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

ferran@chateauferran.com