Château Ferran Rouge 2024

AOC PESSAC-LEOGNAN



Certification: HVE (Haute valeur environnemental))

Type de viticulture : Agriculture durable : pas d'herbicides, pas d'insecticides, mais utilisation de techniques de confusion sexuelle ; uniquement des produits exempts de substances CMR (cancérogènes, mutagènes ou reprotoxiques).

Cépages : 73%Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Dates de récoltes

Merlot: 26 septembre au 3 octobre

Petit Verdot: 3 octobre au 7 octobre

Cabernet Sauvignon: 8 octobre au 10 octobre

Rendement : 49hl/ha

Production : 83 000 bouteilles

Degrés d'alcool: 13% vol

Localisation : Martillac

Surface : 17,25 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

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

ferran@chateauferran.com