

Château Ferran Rouge 2015

AOC PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES



CHÂTEAU FERRAN

PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX



Cépages : 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Date de récolte : Merlot début récolte : 17 septembre

Petit Verdot début récolte : 29 septembre

Cabernet Sauvignon début récolte : 1er octobre



Rendement : 47 hl/ha

Production : 5500 caisses

Degré alcool : 14 % vol



Localisation : Martillac

Surface : 17 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 : Philippe Lacoste

Oenologue : Christophe Ollivier et Denis Dubourdieu



L'oeil

Robe rouge grenat,
profonde.



Le nez

Fruits vifs et brillants,
comme les prunes et les
fraises.



La bouche

Corsé, très dense et
complet en bouche,
possède une belle structure
tannique mûre et une finale
savoureuse



Les accords

Entrées de champignons,
filet d'agneau, poisson,
plats de champignons et
truffes.

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

ferran@chateauferran.com