

# Château Ferran Rouge 2019

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 : 77% Merlot, 13% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon

Date de récolte : Merlot: du 23 septembre au 4 octobre

Petit Verdot : du 4 au 9 Octobre

Cabernet Sauvignon: du 9 au 11 octobre

Rendement : 48 hl/ha

Production : 5500 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

Vin à la robe rubis tirant vers le grenat de l'évolution sur le côté du verre.



Le nez

Nez fin avec des arômes de groseille, de framboise noire, de cassis écrasé avec un bouquet garni de cannelle.



La bouche

Souple et crémeux en attaque avec des saveurs fruitées relevées par des tanins enrobés. La finale est accompagnée de note minérale persistante.



Les accords

Viande en sauce avec des girolles, poisson en sauce charcuterie et viande blanche grillée