

Château Ferran Rouge 2021

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 : 76% Merlot, 14% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon

Date de récolte : Merlot: du 27 septembre au 1er octobre

Petit Verdot : du 29 septembre au 6 octobre

Cabernet Sauvignon: du 6 au 7 octobre

Rendement : 29,5 hl/ha

Production : 3600 caisses

Degré alcool : environ 13,5 % 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 – 1/3 de bois neuf



Directeur Technique : Pierre-Hubert Gory

Oenologue : Christophe Ollivier & Associés



L'oeil

Belle couleur d'un rouge profond.



Le nez

Nez de fruit frais, de baies noires et prunes sauvages, avec un boisé bien intégré.



La bouche

Bouche fraîche, sur des tanins ronds, avec une belle intensité et une matière équilibrée entre puissance et délicatesse.



Les accords

Fromages à pâte molle, Viande rouge, Gibier

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

ferran@chateauferran.com