

# Château Ferran Rouge 2023

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 : 69% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot

Date de récolte : Merlot: du 18 au 25 septembre

Petit Verdot : du 19 au 25 septembre

Cabernet Sauvignon: du 26 au 29 septembre

Rendement : 52 hl/ha

Production : 95 000 cols

Degré alcool : environ 13,5 % 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



L'oeil

Robe rubis et prune.



Le nez

Senteurs épicées de graines de cumin suivies d'un noyau de confiture de cerises noires, de sauge séchée et de fraises juteuses.



La bouche

La bouche moyennement corsée est moelleuse et juteuse, avec beaucoup de saveurs de baies vives et de fraîcheur, se terminant sur une note poivrée.



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