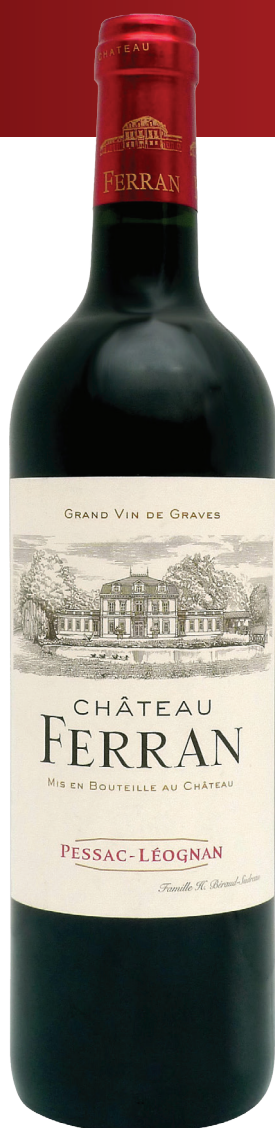


CHATEAU FERRAN

Pessac Léognan



PRESENTATION

Depuis Robert de Ferran, avocat au Parlement de Bordeaux, et qui a donné son nom à ce vignoble exceptionnel, en passant par Montesquieu, philosophe viticulteur, propriétaire du domaine au XVIIIe siècle, ce terroir n'a cessé de produire des vins rouges et blancs étampés à l'époque «Premiers graves de Martillac».

Propriété appartenant depuis 1880 à une vieille famille bordelaise, les descendants de Joseph Beraud-Sudreau, Philippe et Ghislaine Lacoste dirigent ce cru depuis 1999.

De nombreux travaux de restructuration du vignoble et de rénovation des chais entrepris ces dernières années ont été très vite récompensés par de nombreuses médailles et bonnes notes de journalistes français, anglais et américains, notamment lors de dégustations de Primeurs.

Château Ferran se dévoile à la dégustation comme un vin élégant et complexe aux notes délicates.

DEGUSTATION

Robe rouge profonde et brillante. Un nez agréable de fruits rouges. Ferran offre beaucoup de rondeur et de souplesse dues aux caractéristiques des Graves. Les tanins sont fins et élégants, bien intégrés. L'ensemble est harmonieux, facile à boire, un réel plaisir au féminin.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Propriétaire : H. BERAUD-SUDREAU Family

Oenologues : Pr Denis Dubourdieu, Christophe Ollivier

Superficie du vignoble : 17 ha

Sols : Croupes argilo-calcaires du Miocène légèrement graveleuses.

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

Age moyen du vignoble : 20 ans

Vendanges:

À la main. Etat sanitaire des grappes excellent pendant toute la durée de la vendange. Tri dans les vignes et au chai.

Vinification :

Cuves inox thermorégulées, cuvaison 20 jours à 30 °C

Elevage :

En barriques de chêne merrain. 30 % de bois neuf. Collage au blanc d'œuf pour les rouges et légère filtration