



Château Ferran

— SAINT-PIERRE —

BORDEAUX SUPÉRIEUR

4 générations de vignerons - Agriculture Bio depuis 2000 (Ecocert) - Biodynamie depuis 2005 (Demeter)



VIGNOBLE & VINIFICATION.

AOC : Bordeaux Supérieur

Commune : Saint Pierre de Bat

Nature du sol : argilo-limoneux (sous sol ferrique)

Agés des vignes : 35 ans

Densité : 5000 Pieds/ha

Rendement : 38 Hl/ha

Production : 400 Hl

Cépages :

60% Merlot

30% Cabernet Franc

10% Cabernet sauvignon

Elevage : 20% en barriques / 80% en cuves

Vinification : Traditionnelle (21 jours de cuvaison) en cuves Inox et béton sous terre.

Culture : 2 passages de bouse de corne, 3 silices, Tisane Ortie prêle consoude.....Tout au long de l'année.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis encore dans sa jeunesse, avec quelques notes violines, de bonne intensité, limpide et brillante, bel aspect. Premier nez sympathique, frais, sur un panier de petits fruits rouges et noirs tels que la framboise, la fraise, la mûre et la chair de cerise ; viennent ensuite des notes d'épices et une discrète touche de poivron. Bouche à l'attaque ronde et parfumée.



— SAINT-PIERRE —

