



*Château Ferran*

— SAINT-PIERRE —

## ENTRE DEUX MERS

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



### VIGNOBLE & VINIFICATION.

**AOC :** Entre deux mers Haut Benauge

**Commune :** Saint Pierre de Bat

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

**Agés des vignes :** 35 ans

**Densité :** 3300 Pieds/ha

**Rendement :** 55 Hl/ha

**Production :** 400 Hl

**Cépages :** 40% Sauvignon Blanc  
10% Sauvignon Gris

40% Semillon  
10% Muscadelle

**Elevage :** 100% cuve Inox, élevage sur lie durant 6 mois

**Vinification :** Fermentation alcoolique en cuve inox équipée d'une thermorégulation. Température max 19°

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

### DÉGUSTATION

Belle robe or pâle avec quelques nuances argentées, très lumineuse, limpide, belle présentation. Nez plutôt agréable typé avec des notes de fruits à chair jaune du type pêche, abricot, mais également quelques petites notes florales (buis, acacia) ; on décèle également en arrière-plan quelques parfums de citron et de pamplemousse bienvenus. L'aération s'enrichit d'une discrète touche de genêt qui est nette. L'attaque en bouche est franche, fraîche, droite et bien parfumée.



— SAINT-PIERRE —

