



Château Ferran

— SAINT-PIERRE —

ENTRE DEUX MERS - HAUT-BENAUGE - TUCAOU

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 : 45 ans

Densité : 5000 Pieds/ha

Rendement : 45 Hl/ha

Production : 100 Hl

Cépages :

40% Sauvignon Blanc

30% Semillon

10% Sauvignon Gris

20% Muscadelle

Elevage : 100% Barrique, élevage sur lie durant 6 mois

Vinification : Macération pelliculaire, fermentation alcoolique en barrique de 400 litres (chêne français)

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

DÉGUSTATION

Nez fruité, belle attaque en bouche, finale longue et souple, légèrement toastée.



Château Ferran

— SAINT-PIERRE —

