



Château Ferran

— SAINT-PIERRE —

RASIM AURADA

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



VIGNOBLE & VINIFICATION.

AOC : Bordeaux Haut Benaige AOC 2010

Commune : Saint Pierre de Bat

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

Agés des vignes : 50 ans

Densité : 5000 pieds/ha

Rendement : 20 hl/ha

Production : 4000 bouteilles

Cépages :

35% Sauvignon Gris

65% Sémillon

Elevage : sur lie durant 3 mois en cuve inox

Vinification : en cuve inox thermorégulée, max 18°

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

DÉGUSTATION

Attaque souple et douce avec une pointe d'acidité, suivie d'une rondeur et d'un gras sur les muqueuses (grâce au sémillon). La fin de bouche amène un arôme d'agrumes (pamplemousse) qui amène une persistance aromatique très agréable.

