



*Château Ferran*

— SAINT-PIERRE —

BORDEAUX ROSE

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



#### VIGNOBLE & VINIFICATION.

AOC : Bordeaux Rosé

Commune : Saint Pierre de Bat

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

Agés des vignes : 30 ans

Densité : 3300 Pieds/ha

Rendement : 45 Hl/ha

Production : 150 Hl

Cépages :

20% Merlot

50% Cabernet Franc

30% Cabernet sauvignon

Elevage : En cuve Inox

Vinification : En cuves Inox avec thermorégulation de celle-ci 18° max

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

#### DÉGUSTATION

Attaque en bouche souple, avec un bon équilibre acidité/alcool. Fraîcheur et fruité sont au rendez-vous.



— SAINT-PIERRE —

