



*Château Ferran*

— SAINT-PIERRE —

BORDEAUX - TUCAOU

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



## VIGNOBLE & VINIFICATION.

**AOC :** Bordeaux

**Commune :** Saint Pierre de Bat

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

**Agés des vignes :** 40 ans

**Densité :** 5000 Pieds/ha

**Rendement :** 45 Hl/ha

**Production :** 150 Hl

**Cépages :**

50% Merlot

50% Cabernet sauvignon

**Elevage :** 100% barriques durant 12 mois

**Vinification :** En cuves ciment sous terre, cuvaison de 3 a 4 semaines

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

## DÉGUSTATION

Robes brillante et profonde. Arômes de cassis, finement boisé, ce vin s'épanouit en bouche; il est doté de beaux tanins ronds et murs avec une finale longue.

