



Château Ferran

— SAINT-PIERRE —

VIN SANS SULFITES

4 générations de vigneron - 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 : 5 ans

Densité : 5000 Pieds/ha

Rendement : 45 Hl/ha

Production : 150 Hl

Cépages :

100% Cabernet Sauvignon

Elevage : 100% cuve

Vinification : Traditionnelle (21 jours de cuvaison) en cuve béton sous terre.

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

DÉGUSTATION

Robe brillante et profonde. Arômes de fruits rouges, de Cabernet Sauvignon. Ce vin s'épanouit en bouche, il est doté de beaux tanins ronds et mûrs, et d'une finale longue.

