## Château Ferran Rouge 2023





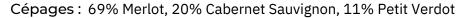
Certification: HVE4 (Haute Valeur Environnementale niveau 4)

Type de viticulture : Agriculture raisonnée : pas de désherbants, pas d'insecticides mais confusion sexuelle, utilisation

uniquement de produits

sans CMR (cancérogènes, mutagènes et

reprotoxiques).



Date de récolte : Merlot: du 18 au 25 septembre

Petit Verdot: du 19 au 25 septembre

Cabernet Sauvignon: du 26 au 29 septembre

Rendement: 52 hl/ha Production: 95 000 cols

Degré alcool: environ 13,5 % vol

Localisation: Martillac

Surface: 17,25 ha

Densité: 7140 plants par hectares

Géologie: Affleurements calcaires du Miocène

Vinification: cuves inox thermorégulées 30 jours

Élevage: barriques de chêne merrain 12 mois - 30% de bois neuf

Oenologue: Christophe Ollivier & Associés Maître de Chai: Aimée Aburto Sanchez

Chef de culture : Baptiste de Oliveira

Le nez

Senteurs épicées de graines de cumin suivies d'un noyau de confiture de cerises noires, de sauge séchée et de fraises juteuses.

La bouche moyennement corsée est moelleuse et juteuse, avec beaucoup de saveurs de baies vives et de fraîcheur, se terminant sur

La bouche

une note poivrée.







Robe rubis et prune.



Les accords

Charcuterie, viande rouge, gibier, cuisine du monde, dessert chocolaté.