



CHATEAU FERRAN
GRAND VIN DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Rouge 2019

Localisation: Martillac

Certification: HVE3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3)

Type de viticulture: agriculture raisonnée : pas de désherbants, pas d'insecticides mais confusion sexuelle, utilisation uniquement de produits sans CMR (cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques).

Vendanges: Etat sanitaire des grappes excellent pendant toute la récolte.

Tri dans les vignes et au chai

Merlot: du 23 septembre au 4 octobre

Petit Verdot : du 4 au 9 Octobre

Cabernet Sauvignon: du 9 au 11 octobre

Rendement : 48hl/ha

Surface: 16 ha

Cépage: 77% Merlot, 13% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon,

Production: 5500 caisses

Densité: 7140 plants par hectares

Degré alcool : environ 13,5% vol

Géologie: Affleurements calcaires du Miocène

Vinification : cuves inox thermorégulées 30 jours

Eleavage: barriques de chêne merrain 12 mois – 30% de bois neuf

Oenologue: Christophe Ollivier & Associés

Directeur Technique: Pierre-Hubert Gory

CHÂTEAU FERRAN
33650 Martillac

ferran@chateauferran.com

TEL. 33(0)9 77 64 23 11 - PORT. 33 (0)6 64 88 16 17 - FAX. 33 (0)5 56 72 62 73