



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

Millésime 2017



Un grand CHALLENGE

Climatologie et cycle de la vigne

Le millésime 2017 du Château de Ferrand annonce un vin qui, fort heureusement, a échappé aux aléas climatiques irréversibles et a bénéficié d'une belle récolte qualitative. Le terroir et la localisation géographique particulière sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Hippolyte ont favorisé le cycle végétatif du Château de Ferrand.

Hormis l'impact des températures basses d'avril, source de retard à la vigne, la douceur printanière et l'été plutôt sec ont été bénéfiques au bon développement végétatif. La récolte s'annonce précoce grâce aux températures estivales élevées et aux faibles précipitations. Les baies sont de petites tailles, bien concentrées. Le volume récolté est satisfaisant et d'un grand potentiel qualitatif.

Les vendanges

L'arrière-saison, fraîche et douce, a permis un début de vendanges le 25 septembre jusqu'au 3 octobre pour les Merlots et les Cabernets francs les 4 et 5 octobre dans un bon état sanitaire.

Le vin de Château de Ferrand

Sa robe montre sa jeunesse, un rouge profond aux reflets grenat et rubis. Au nez, c'est l'expression d'un élevage très fin avec des arômes floraux, fruités et épicés.

À la dégustation, une attaque très franche puis un fruit confituré qui explose en bouche. Une bouche puissante et complexe contrebalancée par la fraîcheur du Cabernet franc puis une finale onctueuse et voluptueuse. Un grand vin qui allie densité, rondeur et élégance.

Assemblage :

86 % Merlot
7 % Cabernet franc
7 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION

WINE ENTHUSIAST	93/100
VINOUS	92/100
WINE SPECTATOR	92/100
ANDREAS LARSSON	94/100
DECANTER	91/100
LE FIGARO	17,5/20
MARKUS DEL MONEGO	92/100



Janvier 2023