

PESSAC LEOGNAN • CHÂTEAU FERRAN

ROUGE • AOC



Uvaggio:

65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

in botti di rovere di cui al 30% nuove.

Note di degustazione:

la veste è di color rosso scuro. All'olfatto dominano i nobili aromi del legno (vaniglia, tabacco). L'attacco al palato è rotondo, il grasso è presente senza essere impegnativo. Sul finale ritroviamo una bella acidità, che porta freschezza. Non si tratta solo di un vino da degustare: si assapora del tutto! E forse questo è il segreto di un vino ben elaborato per il palato.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La cantina:

la storia di Château Ferran risale al XVIII secolo, quando era di proprietà di Montesquieu prima di essere acquistato da un'antica famiglia bordeaux. Si trova a Martillac su un terroir eccezionale, adiacente ad alcuni dei vini più famosi della denominazione Pessac-Léognan. Il vigneto si estende su 18 ettari di vigne piantate su dorsali calcareo-argillosi leggermente ghiaiosi.