

# PESSAC LÉOGNAN • CHÂTEAU FERRAN

ROUGE • AOC



---

## Uvaggio:

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon.

## Affinamento:

16 mesi in botti di rovere di cui al 30% nuove.

## Note di degustazione:

colore rosso carminio di buona fittezza. All'olfatto dominano i nobili aromi del legno (vaniglia, tabacco). L'attacco al palato è rotondo, mentre sul finale ritroviamo una bella acidità. 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 bordolese. 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.