

PESSAC LÉOGNAN • CHÂTEAU FERRAN

BLANC • AOC



Uvaggio:

55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc.

Affinamento:

6 mesi su fecce fini in botti di rovere rinnovate per 1/3.

Note di degustazione:

il naso fresco mescola il minerale al fumo sottile. L'attacco al palato è vivace, con un finale la cui acidità naturale esalta la saliva e i sapori.

Temperatura di servizio: 8/10° 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. Château Ferran si trova a Martillac su un terroir eccezionale, adiacente ad alcuni dei vini più famosi della denominazione Pessac-Léognan. Il vigneto di Château Ferran si estende su 18 ettari di vigne piantate su dorsali calcareo-argillosi leggermente ghiaiosi. Château Ferran è il matrimonio tra un vigneto eccezionale e una famiglia di appassionati.