

La Réserve de Ferran

Pessac- Léognan Blanc

Château FERRAN est situé à Saint Pierre de Bat dans la région du Haut Bénauge au sud-ouest de l'Entre deux Mers. Nos 20 ha de vignes sont entourés de bois et donnent cet assemblage écologique de parcelles cultivées, bordées de 6ha de parcelles « sauvages ». Les vignes de raisins blancs représentent 20% de la superficie avec 40% de Sauvignon blanc, 45% de Semillon et 15% de Muscadelle. Les vignes de raisins rouges, sont composées de 40% de Cabernet Sauvignon, 45% de merlot et 15% de Cabernet Franc. La diversité des sols argilo calcaire permet aux différents cépages de s'exprimer. Attachés à notre terre depuis 1976 nous avons progressivement appris à la connaître et à l'aimer.

Planté sur le plateau de Martillac au 18e siècle par le philosophe Montesquieu, le vignoble de Ferran appartient toujours à la même famille depuis 1880, incarnée aujourd'hui par Ghislaine et Philippe Lacoste. Vendanges manuelles, tri sévère de la récolte, vinification classique avec usage modéré du bois neuf... tout est mis en oeuvre pour maintenir le cru à son meilleur niveau, tant en rouge (18 hectares) qu'en blanc (4 hectares). Dominés par le merlot (60% de l'encépagement), les rouges de Ferran sont plus souples et suaves que les autres crus de Pessac-Léognan, avec un joli boisé très discret.



A.O.C. : Pessac-Léognan
Production : environ 4000 bouteilles.

Géologie : Croupes argilo-calcaires du Miocène légèrement graveleuses.

Encépagement : 60 % Sauvignon, 40 % Semillon.

Age moyen des vignes : 17 ans
Densité de plantation : : 7200 pieds/ha.

Vinification : en barriques après macération pelliculaire à froid.

Élevage : Bâtonnage sur lies fines en barrique de chêne merrain.

Collage : à la bentonite.