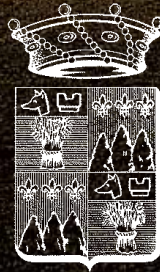




CHATEAU DE FERRAND
SAINT-EMILION GRAND CRU



HÉRITIERS
DU BARON BICH
PROPRIÉTAIRES



Saint-Emilion, 1^{er} Février 2012

- p. 3 **Présentation Château de Ferrand**
- p. 4 **Un peu d'histoire**
- p. 5 **Les travaux**
L'ouverture pour Ferrand
Les projets
- p. 7 **Les Vins : une philosophie de garde**
- p. 8 **Le terroir et le vignoble :**
un travail raisonné du vignoble
- p. 10 **Les investissements**
- p. 11 **Fiche technique**
- p. 12 **Nos millésimes**
- p. 20 **Où trouver nos vins ?**
- p. 24 **Contacts**



Situé sur les hauteurs de Saint-Emilion, Château de Ferrand est une propriété de 42 hectares d'un seul tenant dont l'origine remonte au XVII^{ème} siècle. Un parc de charmes et de chênes séculaires entoure le château à l'architecture fine et soignée, prolongée de bâtiments d'exploitation d'une rare homogénéité. Le charme de la propriété qui découvre un panorama unique sur la vallée de la Dordogne, la communion de la nature et du travail de l'homme, l'élégance de l'architecture donnent à ce site un caractère rare.

UN PEU D'HISTOIRE



Baron Bich (1914 -1994)



Philippe et Pauline Chandon-Moët

Fait rarissime, le Château de Ferrand a connu depuis le XVII^{ème} siècle seulement 2 familles propriétaires. Cette pérennité exemplaire imprime l'esprit de Ferrand et de ses vins. Au XVII^{ème} siècle, la terre de Ferrand était déjà plantée de vignes protégées par des bois. A l'ombre de ses chênes et de ses ormes, le château abrita Mademoiselle de Scudéry, femme de lettres de la littérature précieuse, auteur de la Carte du Tendre. Le château construit sous Louis XIV, est une parfaite illustration de l'esprit d'équilibre et de rigueur classique, avec sa galerie centrale sur cour reliant les deux ailes carrées symétriques. Le Marquis de Mons l'a reçu de Monsieur Bétoulaud, philosophe et poète des Lumières, plus connu sous le pseudonyme de Damon. Transmise par héritage et par alliances, la terre de Ferrand fut acquise par le Baron Bich en 1978. Capitaine d'industrie, père du fameux stylo Bic, celui-ci s'éprend du château dont il perçoit très vite l'exceptionnel potentiel. Il remet la propriété quelque peu délaissée à flot, investit tant sur une équipe de qualité que sur l'outil de travail entièrement repensé et donne à ce cru un style de management autonome et responsable. Après sa disparition, la propriété revient à ses enfants qui en 2005 en confient la direction à leur soeur cadette Pauline et son mari Philippe Chandon-Moët. Dès lors, dans la continuité de l'esprit insufflé par le Baron Bich, tous deux bâtissent pour Ferrand, un projet de développement basé sur l'exigence de la qualité, l'ouverture et la mise en valeur des savoir-faire de la propriété et de son appellation.

LES TRAVAUX L'OUVERTURE POUR FERRAND LES PROJETS

En 2010, Pauline Chandon-Moët et sa famille ont apporté à la propriété d'importants investissements qui ont permis de moderniser les bâtiments d'exploitation. Ces bâtiments ont été repensés et recréés dans un esprit et une fonctionnalité contemporaine et réalisés par l'architecte Guy Troprès. Avec notamment :



La salle de dégustation et les chais



La salle de dégustation

- Rénovation d'un chai à barriques ventilé d'environ 400 barriques.
- Rénovation du cuvier, avec des cuves béton thermorégulées permettant une gestion parcellaire de la vinification.
- Rénovation des chais de stockage.
- Création d'une vaste salle de dégustation à l'élégante touche italienne, imaginée par le designer Arnaldo Tranti. Cette salle lumineuse et épurée, comme en suspension entre la terrasse se prolongeant sur les vignes et le secret des chais, est un espace magique dédié à l'univers feutré de la dégustation.



La salle de dégustation



Devant le succès remporté depuis l'ouverture aux amateurs de ces lieux autrefois réservés aux spécialistes, Philippe et Pauline Chandon-Moët et leurs actionnaires ont pour projet de franchir une nouvelle étape pour que sur la route de Saint Emilion, le Château de Ferrand avec ses grottes, ses chais, ses vignes et son panorama somptueux, devienne une référence élégante et obligée de l'oenotourisme bordelais.

Accord Mets-Vins
Château de Ferrand - Alexandre Bourdas 2011

LES VINS UNE PHILOSOPHIE DE GARDE

Depuis longtemps, une philosophie de garde anime l'équipe de Ferrand. Respect de l'amateur de vins, exigence d'une parfaite qualité de vin sur la table... De là est né l'esprit du Château de Ferrand : chaque millésime est commercialisé après 5 ans de vieillissement. Les vins sont vendus aux cavistes, restaurateurs en France et importateurs dans le monde. Cette philosophie de garde

permet au Château de Ferrand de proposer des millésimes de 1995 à 2008. C'est ainsi qu'est garantie la pérennité du style et la qualité des vins. Ce mode de commercialisation très rare est l'un des composants de la notoriété du Château de Ferrand. Toutefois, depuis 2010, et à la demande croissante de dégustateurs professionnels, Ferrand fait découvrir ses vins en primeur.



Château de Ferrand
2005

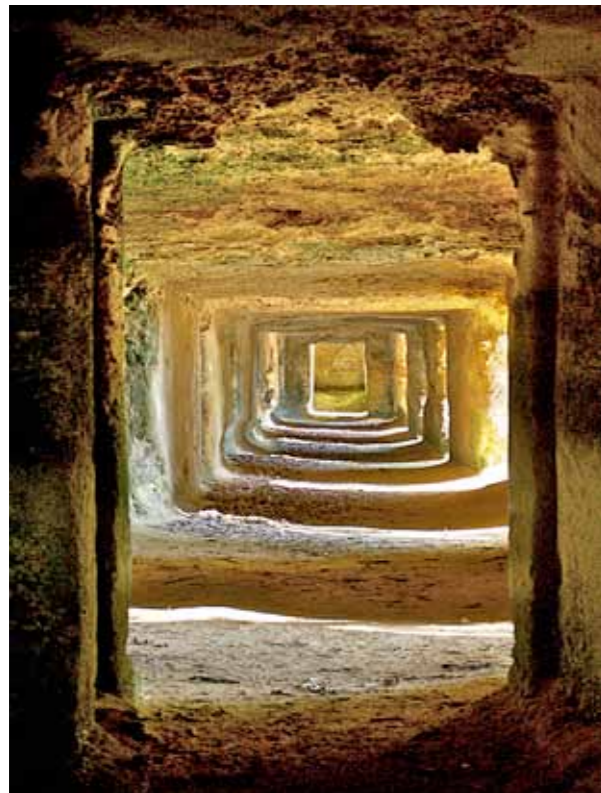


L'équipe du Château de Ferrand

LE TERROIR ET LE VIGNOBLE UN TRAVAIL RAISONNÉ DU VIGNOBLE

D'un seul tenant, le domaine de 42 hectares comporte 30 hectares de vignes d'une moyenne d'âge de 30 ans, planté en Merlot (75 %), Cabernet Franc (15 %) et Cabernet Sauvignon (10 %), avec une densité de 6 000 cepes à l'hectare et une production volontairement limitée à 40 hecto/ha. Située sur les hauteurs de Saint Emilion, la propriété jouit, par son exposition sud / sud ouest, d'un micro climat favorable.

Elle bénéficie d'un terroir d'exception avec un sous-sol calcaire et un sol constitué d'argiles profondes, sur lesquels le Merlot majoritaire sur la propriété, s'exprime pleinement. Le respect de la vigne et son épanouissement s'inscrivent dans la sauvegarde de la nature environnante et du travail du sol. La préservation des bois d'origine, des grottes et du parc du Château en font un site tout à fait unique, préservé de toute pollution y compris visuelle (aucun poteau électrique sur la propriété). Sous la conduite de Thomas Guibert, ingénieur agronome, oenologue et directeur du domaine, les terres de Château de Ferrand sont cultivées en agriculture raisonnée.



Les grottes de Ferrand



Les vignes de Ferrand

LE TERROIR ET LE VIGNOBLE UN TRAVAIL RAISONNÉ DU VIGNOBLE



*Thomas Guibert
directeur*

*Le chai
à barriques*

Depuis 2006, Ferrand réduit de manière significative l'utilisation de produits phytosanitaires dans les vignes. Il n'est pas utilisé d'herbicide. La lutte par confusion sexuelle permet de supprimer l'utilisation d'insecticides et de participer au maintien de la biodiversité des espèces. Ferrand a aussi réduit son bilan carbone, notamment en couplant certaines tâches dans les vignes.

La conduite du vignoble s'inscrit dans la tradition des grands crus bordelais : ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, tri sévère à la vigne d'abord puis sur table de tri à l'entrée des chais, thermorégulation, élevage en sélection parcellaire.

LES INVESTISSEMENTS



Le cuvier



Le stockage

Les investissements accompagnent le travail réalisé par Thomas Guibert et son équipe et permettent d'offrir une qualité irréprochable aux vins de Château de Ferrand. Cette exigence se traduit également dans la traçabilité de chaque parcelle : ce sont dix terroirs différents vinifiés à part, analysés sur une période de 2 ans afin de préciser le travail qualitatif à exécuter. Les interventions au chai se font dans le respect de la restitution du terroir. Elles bénéficient aussi de nouvelles méthodes mises en place, telle la nouvelle réception de vendange par gravité ou le nouveau chai à malolactiques : grâce aux techniques de macération pré-fermentaire à froid, d'élevage sur lies, de batonnage et à la maîtrise d'une équipe performante, une dimension supplémentaire a été apportée à la précision et à la qualité des vins. Enfin, les barriques, produites par 6 tonnelleres différentes sont issues de chênes merrain français, et renouvelées à 60 % chaque année.

FICHE TECHNIQUE

IDENTITE

<i>Nom</i>	Château de Ferrand-Saint-Emilion Grand Cru
<i>Appellation</i>	Saint-Emilion Grand Cru
<i>Forme juridique</i>	Ferrand SAS
<i>Adresse</i>	Saint-Hippolyte. 33330 Saint-Emilion
<i>Tél.</i>	00 33 (0) 5 57 74 47 11
<i>Fax</i>	00 33 (0) 5 57 24 69 08
<i>Site Internet</i>	www.chateauferrand.com
<i>Email</i>	info@chateauferrand.com oenotourisme@chateauferrand.com

LES HOMMES ET LES FEMMES

<i>Propriétaires</i>	Les Héritiers du Baron Bich
<i>Présidente</i>	Pauline Bich Chandon-Moët
<i>Responsable du Développement</i>	Philippe Chandon-Moët, Associé
<i>Directeur</i>	Thomas Guibert, Ingénieur Agronome, Oenologue

LE VIGNOBLE

<i>Sous-sol</i>	Argilo-calcaire
<i>Sol</i>	Argiles profondes
<i>Surface</i>	30 hectares
<i>Encépagement</i>	75 % merlot 15 % cabernet franc 10 % cabernet sauvignon
<i>Moyenne d'âge</i>	30/35 ans
<i>Densité de plantation</i>	6000 ceps/hectare
<i>Mode de conduite</i>	Guyot double Palissage traditionnel
<i>Gestion</i>	Parcellaire
<i>Vendanges</i>	Tri dans les vignes suivi d'une table de tri dans le chai

LA VINIFICATION

<i>Remontages</i>	Classique
<i>Cuverie</i>	Cuverie béton thermorégulée Gestion parcellaire
<i>Pressoir</i>	Vertical
<i>Fermentation Malolactique</i>	Partielle en barriques
<i>Sélection</i>	Château de Ferrand Le Différent de Château de Ferrand

ELEVAGE

<i>Elevage</i>	100 % en barriques 60 % fûts neufs français
<i>Durée</i>	12 mois
<i>Mise en bouteille</i>	Gestion parcellaire Au château

NOS MILLÉSIMES

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



1995

**Complexe,
dense et
équilibré**

- *Vendanges* : du 18 au 28 septembre.
- *Assemblage* : Merlot 70 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 10 %.
- *Note de dégustation* : vin aromatique et bien charpenté, d'une belle texture aux tanins mûrs et fins, il est à son apogée.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime sera le compagnon idéal des gibiers à plumes grillés aux sarments de vignes, de type perdrix, grives et palombes. Il relève ses saveurs sur une cassolette de poissons et crustacés et s'affirme sur de nombreux fromages.

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



1996

**Riche et
équilibré**

- *Vendanges* : du 23 septembre au 04 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 72 % - Cabernet Franc 18 % - Cabernet Sauvignon 10 %
- *Note de dégustation* : vin très harmonieux aux tanins mûrs, charmeurs, agréable à déguster.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime prend toute sa dimension sur des terrines de gibiers (faisans et autres). Il s'exprime à la perfection sur des viandes blanches (dinde de Noël farcie) mais également sur des terrines de foie gras.

NOS MILLÉSIMES

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



1998

**Complexe,
concentré et
équilibré**

- *Vendanges* : du 24 septembre au 06 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 75 % - Cabernet Franc 15 % - Cabernet Sauvignon 10 %.
- *Note de dégustation* : très beau vin, bien structuré et d'un bel équilibre.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime épouse à merveille une côte de bœuf grillée, une épaule d'agneau caramélisée. Il révélera ses notes de fruits rouges sur un fromage de brebis accompagné d'une excellente confiture de cerise.

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



1999

**Riche,
puissant et
équilibré**

- *Vendanges* : du 21 septembre au 1er octobre.
- *Assemblage* : Merlot 80 % - Cabernet Franc 15 % - Cabernet Sauvignon 5 %.
- *Note de dégustation* : vin d'une superbe structure, très harmonieux, aux tanins très présents, qui procure un véritable plaisir dès aujourd'hui et pourra vieillir pendant de nombreuses années.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime, puissant et un peu rustique, s'affirme à la perfection sur un assortiment de charcuteries et sur le fameux jambon de pays espagnol, le « pata negra ». Il est également délicieux à savourer accompagné d'une daube de sanglier.

NOS MILLÉSIMES

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2000

**Concentré, aromatique
et harmonieux**

- *Vendanges* : du 21 septembre au 3 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 75 % - Cabernet Franc 15 % - Cabernet Sauvignon 10 %.
- *Note de dégustation* : vin très aromatique avec une belle charpente. Tanins très présents et harmonieux qui confèrent du plaisir à la dégustation et autorisent une longue garde.
- *Alliance mets/vin* : grand millésime, ce vin entre en parfaite harmonie sur un grand nombre de plats épicés. Il se révèle unique sur un axoa de veau mais également sur une entrecôte à la bordelaise et un bœuf bourguignon.

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2001

**Concentré,
harmonieux
et fruité**

- *Vendanges* : du 30 septembre au 9 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 78 % - Cabernet Franc 15 % - Cabernet Sauvignon 7 %.
- *Note de dégustation* : ce vin très structuré, aux tanins complexes et très présents, est élégant. Un grand millésime de longue garde.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime, puissant, complexe et aux notes épicées, se mariera à la perfection sur un magret de canard sauce poivre vert, des palombes confites dans la graisse de canard ou du chevreuil en sauce.

NOS MILLÉSIMES

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2002

**Riche,
rond et équilibré**

- *Vendanges* : du 24 septembre au 3 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 70 % - Cabernet Franc 18 % - Cabernet Sauvignon 12 %.
- *Note de dégustation* : vin très expressif, aromatique aux tanins présents mais bien fondus qui procure une belle rondeur en bouche.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime s'exprime parfaitement sur une cuisse de confit de canard accompagnée de cèpes ou d'un carré d'agneau sauce aux morilles.

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2003

**Concentré,
puissant et complexe**

- *Vendanges* : du 11 au 25 septembre.
- *Assemblage* : Merlot 73 % - Cabernet Franc 18 % - Cabernet Sauvignon 9 %.
- *Note de dégustation* : vin qui se présente dans une robe superbe aux arômes de fruits noirs, les tanins sont très présents et confèrent une grande puissance à ce vin. Un très grand millésime qui autorise une bonne garde.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime aux notes de fruits mûrs et épicées se mariera à la perfection avec un tournedos Rossini, des brochettes d'aiguillettes de canard aux pruneaux ou sur un fromage relevé comme un bon Roquefort.

NOS MILLÉSIMES

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2004

**Complexe,
puissant et
fougueux**

- *Vendanges* : du 29 septembre au 15 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 79 % - Cabernet Franc 11 % - Cabernet Sauvignon 10 %.
- *Note de dégustation* : un vin de couleur intense, rubis éclatant, au bouquet élégant et racé. D'abord fruité et friand, le palais évolue sur des tanins amples et savoureux avec des connotations de cassis, de mûre et de poivre. Un millésime concentré aux tanins très présents autorisant une longue garde.
- *Alliance mets/vin* : un vin flatteur qui conviendra à tous les style de repas et tout particulièrement avec une cuisine épicée comme des filets de poulet au curry ou un jarret de veau aux piments d'Espelette accompagné de morilles.



CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU

2005

**Millésime
d'exception**

- *Vendanges* : du 20 septembre au 7 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 75 % - Cabernet Franc 14 % - Cabernet Sauvignon 11 %.
- *Note de dégustation* : une robe d'un magnifique bordeaux foncé. Un nez intense de fruits mûrs et de bois noble donnant des notes épicées. L'attaque est onctueuse et la bouche affiche puissance et vinosité. Les tanins bien présents issus du bois confèrent à ce vin des notes truffées et une grande structure tout en conservant une belle élégance.
- *Alliance mets/vin* : une très belle bouteille pouvant accompagner de la grande cuisine notamment à base de truffes. De la simple omelette aux truffes, aux tagliatelles fraîches aux truffes et au foie gras ou avec une poule faisane aux truffes et mousse de foie gras.

NOS MILLÉSIMES

CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2006

**Rond
et puissant**

- *Vendanges* : du 20 septembre au 4 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 83 % - Cabernet Franc 10 % - Cabernet Sauvignon 7 %.
- *Note de dégustation* : belle robe aux reflets violets. Nez assez intense très parfumé aux notes de griottes et de mûres. En bouche ce vin allie souplesse et charpente avec des tanins denses et savoureux qui se raffermissent en finale autorisant donc encore plusieurs années de garde.
- *Alliance mets/vin* : une bouteille pouvant supporter des cuisines assez relevées comme un carré d'agneau aux herbes de Provence, un tournedos de palombe façon Rossini ou un Saint-Pierre rôti, ragoût de bettes et beurre rouge.



CHATEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU

2007

**Complexe,
fruité, séduisant**

- *Vendanges* : du 29 septembre au 16 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 76 % - Cabernet Franc 11 % - Cabernet Sauvignon 13 %.
- *Note de dégustation* : une robe rouge aux reflets violets. Un nez subtil, mariant des arômes de fruits rouges, de poivre et d'épices. Sa bouche est gourmande et ample. Ses tanins sont fins et soyeux.
- *Alliance mets/vin* : le millésime 2007 accompagnera avec grand plaisir un gigot d'agneau en croute rôti.

NOS MILLÉSIMES

CHÂTEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



2008

Le coup
de coeur

- *Vendanges* : du 10 au 24 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 78 % - Cabernet Franc 11 % - Cabernet Sauvignon 11 %.
- *Note de dégustation* : une robe d'un rouge profond. Son nez riche et complexe dévoile des notes de fruits mûrs et des arômes toastés et grillés. Sa bouche est généreuse, son nez se confirme au palais et ses tanins sont structurés. Le terroir s'exprime par la minéralité qui lui donne une finale élégante.
- *Alliance mets/vin* : à déguster avec une savoureuse entrecôte Bordelaise grillée aux sarments, un homard au citron vert, un gigot d'agneau rôti avec pastilla d'épices.



2007

Fraîcheur

LE DIFFERENT
DE CHATEAU
DE FERRAND

- *Vendanges* : du 29 septembre au 16 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 80 % - Cabernet Franc 15 % - Cabernet Sauvignon 5 %.
- *Note de dégustation* : une sélection parcellaire appropriée permet d'obtenir une robe rouge au bel éclat, un nez fruit rouge avec des notes toastées. En bouche, l'attaque est plutôt vive, les tanins sont fins et élégants avec une belle persistance aromatique. La fraîcheur aromatique est ainsi privilégiée par rapport à la structure tannique.
- *Alliance mets/vin* : sa gourmandise s'exprime avec une cuisine conviviale, grillades, mets d'origine italienne, poissons.



2008

Rondeur et gourmandise

LE DIFFERENT
DE CHATEAU
DE FERRAND

- *Vendanges* : du 10 au 24 octobre.
- *Assemblage* : Merlot 82 % - Cabernet Franc 9 % - Cabernet Sauvignon 9 %.
- *Note de dégustation* : une sélection parcellaire appropriée permet d'obtenir un vin avec une jolie robe aux reflets violets. Son nez exprime des notes de fruits rouges et des arômes d'épices. Sa bouche est ronde et gourmande et ses tanins sont fins et structurés, sa finale élégante, apporte finesse et équilibre : un subtil mariage entre fraîcheur et matière.
- *Alliance mets/vin* : ce millésime s'exprime avec une cuisine délicatement parfumée : brochette de gambas et riz pilaf, filet mignon de veau rôti aux romarins et légumes printaniers.

OÙ TROUVER NOS VINS?

Chez les restaurants

PRESIDENCE DE
LA REPUBLIQUE
Restaurant de l'Elysée
2, rue de l'Elysée
75008 PARIS

HÔTEL RAPHAËL
17 avenue Kléber
75016 PARIS

SENDERENS
9, Place de la Madeleine
75008 PARIS

TAILLEVENT
8, rue Lamennais
75008 PARIS

APICIUS
20, rue d'Artois
75008 PARIS

LE SA.QUA.NA
22, Place Hamelin
14600 HONFLEUR

LA BASTIDE
SAINT- ANTOINE
48, Avenue Henri Dunant
06130 GRASSE

LA CAPE
9, allée Morlette
33150 CENON

L'ANGELIQUE
27, Avenue Saint-Cloud
78000 VERSAILLES

L'ESCARBILLE
8, Rue de Vélizy
92190 MEUDON
BELLEVUE

LES BERCEAUX
13, Rue des Berceaux
51200 EPERNAY

AU TERMINUS
DU CHÂTELET
5, Rue des Lavandières
Ste Opportune
75001 PARIS

LE MESTURET
77, rue Richelieu
75002 PARIS

LIZA
14, rue de la Banque
75002 PARIS

LE COUDE FOU
12, rue du Bourg
Tibourg
75004 PARIS

LA MEDITERRANEE
2, Place de l'Odéon
75006 PARIS

CHEZ CATHERINE
3, rue Berryer
75008 PARIS

GROUPE ALLARD
43, Avenue Hoche
75008 PARIS

LA GRILLE
80, Rue du Faubourg
Poissonnière
75010 PARIS

REVEILS GOURMANDS
7, Rue de Capri
75012 PARIS

LE MARGUERY
9, Boulevard Port Royal
75013 PARIS

MILLÉSIMES 62
13-15, Place de Catalogne
75014 PARIS

MAISON COURTINE
157, Avenue du Maine
75014 PARIS

GOUPIL
4, rue Claude Debussy
75017 PARIS

LA CAVE LANREZAC
3, rue du Général
Lanrezac
75017 PARIS

PALACE DE CHINE
CHEZ LY
95, av Niel
75017 Paris

LE BOUCLARD
1, Rue Cavallotti
75018 PARIS

DU CÔTÉ
DE CHEZ JEAN
Avenue James de Rothschild
77164 FERRIERES
EN BRIE

L'ANGELUS
31, Grande Rue
77630 BARBIZON

LA POULARDE
24, avenue de la
République
78550 HOUDAN

HACHETTE
FILIPACCHI ASSOCIES
149, rue Anatole France
92534 LEVALLOIS
PERRET

LES CINQ SAISONS
7, Rue de Coubron
93410 VAUJOURS

LA PASSERELLE
98, Quai Victor Berrière
94360 BRY SUR MARNE

OÙ TROUVER NOS VINS?

Chez les cavistes

LE REPAIRE
DE BACCHUS
7, rue Gomboust
75001 PARIS

DIVINIDE
57, rue Montmartre
75002 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
88, rue Montorgueil
75002 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
40, rue de Bretagne
75003 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
14, rue Rambuteau
75003 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
112, rue Mouffetard
75005 PARIS

VINA VILLA
85, rue Monge
75005 PARIS

QUINCAVE
17, Rue Bréa
75006 PARIS

CAVE AMPELOS
31, Rue de Bourgogne
75007 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
29, rue Cler
75007 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
74, rue de Grenelle
75007 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
122, rue Saint Dominique
75007 PARIS

LE REPAIRE DE
BACCHUS
112, rue Cité Berryer
25, rue Royale
75008 PARIS

CHÂTEAUX & CO
1, rue Treilhard
75008 PARIS

LA CAVE DES MARTYRS
39, Rue des Martyrs
75009 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
11, rue des Martyrs
75009 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
60, rue de Clichy
75009 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
56, rue Oberkampf
75011 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
79, boulevard Diderot
75012 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
4, rue du Rendez-Vous
75012 PARIS

SARL SIALB
La Treille Muscate
51, avenue du Général
Michel Bizot
75012 PARIS

CAVE DE TOLBIAC
45, Rue de Tolbiac
75013 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
104, rue Raymond
Losserand
75014 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
197, avenue du Maine
75014 PARIS

LA CAVE DU VOYAGEUR
21, rue de la Croix Nivert
75015 PARIS

CAVAVIN
41, rue des Entrepreneurs
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
66, rue du Commerce
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
228, rue de la Convention
75015 PARIS

ET PRESENTS ÉGALEMENT A TRAVERS
LES RESTAURANTS DANS LES PRINCIPALES
VILLES DE FRANCE ET D'ILE DE FRANCE

OÙ TROUVER NOS VINS?

Chez les cavistes

LE REPAIRE
DE BACCHUS
75, rue des Morillons
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
110, rue Saint Charles
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
85, rue Lecourbe
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
58, rue d'Auteuil
75016 PARIS

LE REPAIRE DE
BACCHUS
11, rue Le Marois
75016 PARIS

CAVE DE COURCELLES
206 bis, Rue de Courcelles
75017 PARIS

CRUS ET PASSION
11, Rue Descombes
75017 PARIS

COTE CEPAGE
96, Rue Legendre
75017 PARIS

CAVE 106
106, Rue Cardinet
75017 PARIS

CAVAVIN
15, rue Lebon
75017 PARIS

LES CAVES DU ROY
24, Rue Simart
75018 PARIS

LE CELLIER
DE LA BUTTE
113, Rue de
Caulaincourt
75018 PARIS

SAVEURS REGIONALES
4, rue Gustave Rouanet
75018 PARIS

L'ATELIER DES SAVEURS
6, Place Jacques Amiot
77000 MELUN

VINOTHEQUE DE
NANGIS
17, Rue Aristide Briand
77370 NANGIS

CAVE DU VIEIL
ABREUVOIR
4, Rue du Vieil Abreuvoir
78100 ST GERMAIN
EN LAYE

CAVES SAINT VINCENT
9, Rue Saint Vincent
78580 MAULE

CELLIER DE L'AUBERGE
469, Avenue Foch
78630 ORGEVAL

CAVE DES DOMAINES
& CHÂTEAUX
25, Rue aux Fleurs
78960 VOISINS LE
BRETONNEUX

LA CAVE A JULES
8, Avenue du Général
Leclerc
91120 PALAISEAU

LA CAVE DE SOISY
18, Avenue Charles de Gaulle
91450 SOISY SUR SEINE

LA CAVE DE FONTENAY
26, Rue de la Salle
91540 FONTENAY
LE VICOMTE

CAVE VINICOLE BRIOT
5, rue Louis J. Mézard
91600 SAVIGNY SUR
ORGE

VINS & CIE
47, Rue Escudier
92100 BOULOGNE
BILLANCOURT

LES GRANDES CAVES
76, Boulevard Jean Jaurès
92110 CLICHY

SAVEURS & MILLESIMES
94, Rue Henri Ginoux
92120 MONTRouGE

WINE SITTING
5, Chemin des
Montquartiers
92130 ISSY LES
MOULINEAUX

CAVES DE LONGCHAMP
2, rue de Longchamp
92200 NEUILLY
SUR SEINE

PENTAVIN
71, rue Armand Silvestre
92400 COURBEVOIE



A L'EXPORT :

. AUSTRALIE

. BRÉSIL
. CANADA
. MEXIQUE
. USA

. ALLEMAGNE
. AUTRICHE
. BELGIQUE
. DANEMARK
. ESPAGNE
. FRANCE
. ITALIE
. LUXEMBOURG
. POLOGNE
. ROYAUME-UNI
. PAYS-BAS
. SUISSE

. AFRIQUE DU SUD
. MAROC

. CHINE
. DUBAÏ
. JAPON
. MALAISIE
. TAÏWAN

ET PRÉSENTS ÉGALEMENT A TRAVERS
LES CAVISTES DES PRINCIPALES VILLES
DE FRANCE ET D'ÎLE DE FRANCE

CONTACTS



CHATEAU DE FERRAND SAINT-EMILION GRAND CRU

SAINT-HIPPOLYTE

F - 33330 SAINT-EMILION

Tél. : 00 33 (0)5 57 74 47 11

Fax : 00 33 (0)5 57 24 69 08

info@chateauferrand.com

www.chateauferrand.com

CONTACTS PRESSE

Marie-Catherine Gault

MCG Communication

11, rue Fessart

F - 92100 Boulogne

Tél. : 00 33 (0)1 41 10 49 49

Fax : 00 33 (0)1 41 10 82 31

Courriel : mcg1@wanadoo.fr

Crédit photos :

Thierry Parant – Alexander Wise