



CHATEAU DE FERRAND
SAINT-EMILION GRAND CRU



UNE VIE DE GARDE



HÉRITIERS DU BARON BICH
PROPRIÉTAIRES

SOMMAIRE

- p. 3 Château de Ferrand : Une vie de garde
 - . Le Domaine : Une vie de Familles

- p. 4 Les vins : Une philosophie de garde
 - . La vigne et les vins demandent respect et exigent de donner du temps au temps pour être à l'apogée de leur expression.
 - . Garantir la pérennité du style et la qualité des vins

- p. 5 Le Vignoble : Un terroir patrimonial

- p. 7 Les Vins Château de Ferrand : un caractère et une signature nés de la garde
 - . L'excellence mûrit dans le secret du chai
 - . Et passe également par le travail des hommes
- p. 8 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 1995
- p. 8 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 1996
- p. 9 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 1997
- p. 9 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 1998
- p. 10 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 1999
- p. 10 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 2000
- p. 11 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 2001
- p. 11 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 2002
- p. 12 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 2003
- p. 12 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 2004
- p. 13 . Château de Ferrand Saint-Emilion Grand Cru - 2005

- p. 14 Où les trouver ?
- p. 14 . Restaurants
- p. 15 . Chez les Cavistes

- p. 17 A l'export

CHÂTEAU DE FERRAND : UNE VIE DE FAMILLES

*Le domaine :
une vie de Familles*

Située sur le sommet des hauteurs de Saint-Hippolyte, la terre de Ferrand est avant tout une terre de Familles. Elle n'a connu que deux familles depuis le XVII^{ème} siècle et cette pérennité exemplaire signe tout l'esprit de Château de Ferrand et de ses vins.

Au XVII^{ème} siècle, la terre de Ferrand était déjà plantée de vignes aux côtés des bois. Le parc abrita entre autre, à l'ombre de ses chênes et de ses ormes, Mademoiselle de Scudery, femme de lettres, auteur et créatrice de la Carte du Tendre.

La maison, construite 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 parallèles.

Le Marquis de Mons l'a reçue de Monsieur Betoulaud, philosophe et poète de l'époque des Lumières, connu sous le pseudonyme de Damon.



Transmise par héritage et par alliances jusqu'à Mesdames de Roquette Buisson, la terre de Ferrand fut acquise par le Baron Bich en 1978. Aujourd'hui propriété de ses enfants (dont Pauline et Philippe Chandon - Moët), le domaine perpétue la culture de la vigne avec une exigence et un esprit patrimonial d'excellence pour les millésimes.

Si les vins Château de Ferrand expriment pleinement la richesse et la complexité de leur terroir, c'est aussi grâce au travail dévoué de son équipe de spécialistes. Depuis les années cinquante, c'est une histoire de passion et de transmission qui anime les viticulteurs qui se sont succédés à la tête de Château de Ferrand.

LES VINS : UNE PHILOSOPHIE DE GARDE

La vigne et les vins demandent respect et exigent de donner du temps au temps pour être à l'apogée de leur expression.

C'est cette philosophie de garde qui anime l'équipe de Ferrand. Respect de l'amateur de vins, exigence de l'excellence de la qualité de la vigne à la table... De là est né l'esprit du Château de Ferrand : chaque millésime n'est commercialisé qu'après 5 ans minimum de vieillissement, le potentiel d'expression étant mature. Les vins sont vendus sans intermédiaire à une clientèle de cavistes, de restaurateurs en France et d'importateurs dans le monde. Cette philosophie de garde permet aujourd'hui au Château de Ferrand de proposer des millésimes de 1995 à 2005.



Garantir la pérennité du style et la qualité des vins...



Issus d'un assemblage modestement varié selon les millésimes - 75% de Merlot, 15% de Cabernet Franc et 10% de Cabernet Sauvignon. La signature du Château de Ferrand n'a jamais cédé aux effets de mode. Préservées dans les caves du château, les bouteilles bénéficient d'un environnement privilégié pour vieillir. Jeunes, les vins possèdent puissance et structure tannique. Plus vieux, les tanins mûrs sont devenus fins et ronds dotant les vins d'une rare complexité généreuse et élégante recherchée par les amoureux des vieux vins.

LE VIGNOBLE : UN TERROIR PATRIMONIAL

D'un seul tenant, le domaine de 42 hectares compte 30 hectares de vignoble d'une moyenne d'âge de 30 ans majoritairement planté en Merlot (75%), Cabernet Franc (15%) et Cabernet Sauvignon (10%), avec une densité de 6 000 pieds par hectare.

L'amour de la vigne et de son épanouissement s'inscrit dans le respect de la nature environnante et du travail du sol. Patrimoine du Château de Ferrand, la terre est cultivée en agriculture raisonnée et la

sauvegarde des bois, des grottes et du parc en font un site unique.

Le château bénéficie d'un terroir d'exception avec un sous-sol calcaire et un sol constitué d'argiles profondes sur lesquelles le Merlot, cépage présent en majorité sur la propriété, s'exprime parfaitement. Située sur le sommet des hauteurs de Saint-Hippolyte, la propriété jouit, par son exposition sud-est, sud-ouest, d'un micro-climat exceptionnel qui lui permet chaque année d'obtenir des raisins sains et d'une belle maturité.



LE VIGNOBLE : UN TERROIR PATRIMONIAL

Depuis son acquisition en 1978, le Château de Ferrand a bénéficié d'importants financements qui lui permettent aujourd'hui de créer des vins alliant à la fois modernité et classicisme. Ebourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, tri sévère avec table de tri, thermorégulation, vinification et élevage en sélection parcellaire... Un investissement conséquent dans le travail de la vigne qui offre aujourd'hui une qualité irréprochable aux vins du Château de Ferrand. L'exigence et l'excellence se traduisent également dans la traçabilité de chaque

parcelle : au total, dix terroirs différents sont vinifiés à part et sont analysés sur une période de deux ans afin de définir le travail qualitatif à faire. Actuellement, grâce à la maîtrise des techniques de macération pré-fermentaire à froid, d'élevage sur lies, de batonnage et à une équipe des plus performantes, une dimension supplémentaire a été apportée à la qualité et à la précision des vins.



LES VINS CHÂTEAU DE FERRAND : UN CARACTÈRE ET UNE SIGNATURE NÉS DE LA GARDE

*L'excellence
mûrit dans le secret
du chai...*



Après vinification (environ 10 jours), les vins sont soumis à une longue macération en cuves béton thermo-régulées avec pour objectif l'extraction des matières qui vont conférer couleur, fruité, complexité, structure et donner ainsi toutes les spécificités nécessaires à un grand vin de garde qui se bonifiera au fil des ans.

Après un an de passage en barrique, l'alliance du bois et du raisin donne naissance à des millésimes complexes, subtils et puissants. La totalité de la récolte passe en fûts de chêne merrain neufs (plus de 400 barriques) où elle vieillira paisiblement dans les chais de pierre. La mise en bouteille est ensuite effectuée au château

: 180 000 bouteilles (soit une production de 1 350 hl), logées en caisses bois et stockées durant cinq ans, date effective de leur première commercialisation.

*Et passe également par
le travail des hommes...*

Aujourd'hui, si les vins Château de Ferrand sont reconnus pour leur excellence et leur qualité irréprochables, c'est grâce à l'amour et au travail fournis par les propriétaires et vinificateurs qui se sont succédés à la tête du domaine. Ainsi dans les années 50, Constant Palatin prit le château en ferme et commença le travail de restructuration du vignoble. Son fils, Jean-Pierre Palatin devint responsable du domaine de 1978 à 2005. Il a préparé son gendre à sa succession: Thomas Guibert est, depuis le 1er janvier 2006, Directeur de Château de Ferrand.



CHÂTEAU
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 poisson et crustacés et s'affirme sur de nombreux fromages.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 20 à 23 € TTC

CHÂTEAU
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 dès maintenant.
- *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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 18 à 21 € TTC

CHÂTEAU
DE FERRAND
SAINT-EMILION
GRAND CRU



1997

Souple,
fin et élégant

- *Vendanges* : du 8 au 19 septembre.
- *Assemblage* : Merlot 85% - Cabernet Franc 15%.
- *Note de dégustation* : vin aromatique, élégant et fin qui présente une belle harmonie en bouche.
- *Alliance mets/vin* : délicieux en apéritif sur des tapas, ce millésime s'épanouira à merveille sur des plats en sauce au vin telle qu'une daube de faisans.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 14 à 17 € TTC

CHÂTEAU
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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 19 à 22 € TTC

CHÂTEAU
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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 18 à 21 € TTC

CHÂTEAU
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 dès maintenant 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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 19 à 22 € TTC

CHÂTEAU
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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 19 à 22 € TTC

CHÂTEAU
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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 18 à 21 € TTC

CHÂTEAU
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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 20 à 23 € TTC

CHÂTEAU
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 styles 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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 17 à 20 € TTC

CHÂTEAU
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.

PRIX DE VENTE INDICATIF : 26 à 30 € TTC

OÙ LES TROUVER ?

Restaurants

L'ÉPI D'OR
25, rue JJ Rousseau
75001 PARIS

LIZA
14, rue de la Banque
75002 PARIS

L'IMPASSE
4, Impasse Guéméné
75004 PARIS

LE COUDE FOU
12, rue du Bourg Tibourg
75004 PARIS

LE PETIT VERDOT
75, rue du Cherche Midi
75006 PARIS

AU PETIT TONNEAU
20, rue de Surcouf
75007 PARIS

LA CUISINE
14, bd de la tour
Maubourg
75007 PARIS

LE TRIBECA
36, rue Cler
75007 PARIS

APICIUS
20, rue d'Artois
75008 PARIS

TAILLEVENT
8, rue Lamennais
75008 PARIS

ST HONORE SA
3, av Matignon
75008 PARIS

CHEZ CATHERINE
3, rue Berryer
75008 PARIS

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

RESTAURANT
LE MARGUERY
9, Boulevard Port Royal
75013 PARIS

MILLÉSIMES 62
13-15, Place
de Catalogne
75014 PARIS

LE BEURRE NOISETTE
68, rue Vasco de Gama
75015 PARIS

HARUMI
99, rue Blomet
75015 PARIS

SOFITEL - LA TABLE
DU BALTIMORE
88 bis, avenue Kléber
75016 PARIS

HÔTEL RAPHAËL
17 avenue Kléber
75016 PARIS

GOUPIL
4, rue Claude Debussy
75017 PARIS

LA CAVE LANREZAC
3, rue du Général Lanrezac
75017 PARIS

LA TABLE D'EUGÈNE
18, rue Eugène Sue
75018 Paris

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

L'ANGELUS
31, Grande Rue
77630 BARBIZON

RESTAURANT
L'HARMONIUM
64, rue d'Anjou
78000 VERSAILLES

LE RIVE GAUCHE
2, route de Verneuil
78510 TREIL
SUR SEINE

LA POULARDE
24, avenue
de la République
78550 HOUDAN

LA TÊTE DE LARD
51, av. Edouard
Vaillant Couturier
92100 BOULOGNE-
BILLANCOURT

AU PETIT SUD OUEST
4, rue Baudin
92300 LEVALLOIS
PERRET

HACHETTE
FILIPACCHI ASSOCIES
149, rue Anatole France
92534 LEVALLOIS
PERRET

LA FERME
D'ARGENTEUIL
2 bis, rue Verte
95100 ARGENTEUIL

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

Chez les Cavistes

LE REPAIRE
DE BACCHUS
7, rue Gomboust
75001 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

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

AU NOUVEAU NEZ
112/114, rue Saint Maur
75011 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

LE REPAIRE
DE BACCHUS
104, rue Raymond
Losserland
75014 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
197, avenue du Maine
75014 PARIS

CAVAVIN
41, rue Entrepreneurs
75015 PARIS

CAVES D'ARGENT
45, rue de Vouillé
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
66, rue du Commerce
75015 PARIS

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

LE REPAIRE
DE BACCHUS
75, rue des Morillons
75015 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
110, rue St 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 106
106, rue Cardinet
75017 PARIS

CAVES DE
COURCELLES
206 bis, rue
de Courcelles
75017 PARIS

CAVAVIN
15, rue Lebon
75017 PARIS

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

Chez les Cavistes

COTE CEPAGE
96, rue Legendre
75017 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
39, rue des Acacias
75017 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
6, rue Bayen
75017 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
51, rue de Levis
75017 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
30, rue des Moines
75017 PARIS

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

CAVAVIN
12, rue Poteau
75018 PARIS

LES CAVES DU ROY
24, rue Simart
75018 PARIS

MA CAVE
105, rue de Belleville
75019 PARIS

CAVAVIN
46, rue Avron
75020 PARIS

LE REPAIRE
DE BACCHUS
218 bis, rue
des Pyrénées
75020 PARIS

AU BON TERROIR
24 /26, rue de Varennes
77130 MONTEREAU
FAULT YVONNE

VINOTHEQUE
DE NANGIS
17, rue Aristide Briand
77370 NANGIS

LA CAVE DU
VIEIL ABREUVOIR
4, rue du Vieil Abreuvoir
78100 SAINT-GERMAIN
EN LAYE

LE CELLIER
DE L'AUBERGE
469, avenue Foch
78630 ORGEVAL

LES CAVES DE
L'AMBASSADEUR
10 bis, Rue de
l'Ambassadeur
78700 CONFLANS
SAINTE-HONORINE

LA CAVE
DES DOMAINES
ET CHATEAUX
25, rue aux Fleurs
78960 VOISINS
LE BRETONNEUX

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

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

VINS & CIE
47, rue Escudier
92100 BOULOGNE-
BILLANCOURT

SAVEURS &
MILLESIMES
94, rue Henri Ginoux
92120 MONTRouGE

CAVAVIN
32, avenue
Edouard Vaillant
92150 SURESNES

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

CAVAVIN
4, rue Mertens
92270 BOIS COLOMBES

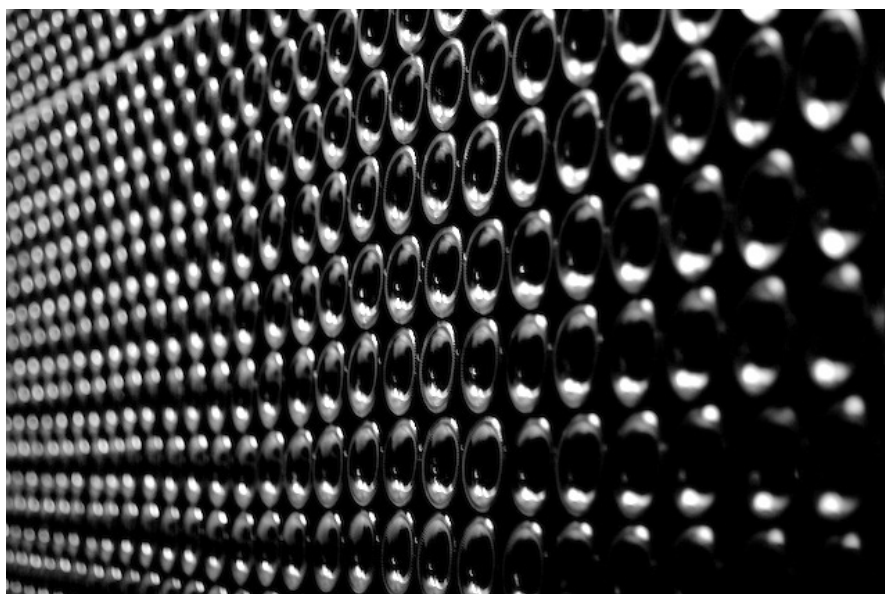
CAVAVIN
46, rue Paul
et Camille Thomoux
93330 NEUILLY
SUR MARNE

CAVAVIN
84, grande rue
Charles de Gaulle
94130 NOGENT SUR
MARNE

CAVAVIN
25, rue Général Leclerc
95320 SAINT LEU
LA FORÊT

LA CAVE
DES CHATEAUX
DE BORDEAUX
18 bis, avenue
Martin Perrin
95540 MERY
SUR OISE

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



A L'EXPORT :

- . CANADA
- . MEXIQUE
- . USA

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

- . AFRIQUE DU SUD

- . CHINE
- . JAPON
- . TAÏWAN

CHATEAU DE FERRAND

Saint-Hippolyte
33330 Saint-Emilion
France

Tél. : 00 33 (0)5 57 74 47 11

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

info@chateauferrand.com

www.chateauferrand.com



CHATEAU DE FERRAND

SAINT-EMILION GRAND CRU
APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTROLÉE

CONTACTS PRESSE

OPHA : Muriel Nicolas

71, rue Fondary 75015 Paris

Tél. : 00 33 (0)1 56 77 14 14

Fax : 00 33 (0)1 56 77 14 15

Courriel : contact@opha.fr