



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2015



UN MILLESIME D'EXCEPTION

Climatologie et cycle de la vigne

L'hiver 2015 est caractérisé par la douceur et de faibles précipitations. Les premières fleurs de Merlot apparaissent le 26 mai et le 28 mai, c'est au tour des Cabernets.

Les températures clémentes de la fin mai ont permis le développement d'une floraison optimale et de qualité.

Le temps est sec en juillet et les températures caniculaires. Le vignoble argileux de Ferrand ne souffre pas car il profite de la fraîcheur du sous-sol. Le cycle de la vigne ralentit. La véraison est précoce. En août on observe une baisse des températures et la survenue d'épisodes pluvieux.

La vigne profite des nouvelles réserves hydriques pour offrir une véraison homogène.

Le vignoble est parfaitement sain.

En septembre, la maturation du raisin se poursuit. Les températures diurnes sont satisfaisantes, les nocturnes sont fraîches. Un temps idéal pour une parfaite maturité.

Les vendanges

Les conditions climatiques sont clémentes en octobre pour le début des vendanges, le 29 septembre pour les Merlots, le 8 octobre pour les Cabernets.

Les vendanges se déroulent par temps sec, les raisins conservant une bonne fraîcheur aromatique.

La qualité est optimale, les volumes confortables laissent présager un millésime exceptionnel.

Le vin de Château de Ferrand

La robe est intense, d'un rouge profond.

Le nez révèle des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, cassis, myrtille, cerise.

A l'aération apparaissent des notes florales.

L'attaque en bouche est ample, charnue avec un bel équilibre et un milieu de bouche velouté.

La finale est persistante, les tanins sont soyeux et élégants.

Un grand millésime de garde.

Assemblage : 79 % Merlot
11 % Cabernet franc
10 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DEGUSTATION

JAMES SUCKLING	94
NEAL MARTIN	90-92
WINE SPECTATOR	90
JANCIS ROBINSON	15,5/20
YVES BECK	93
MARKUS DEL MONEGO	92
RVF	16,5/20
LE POINT	14,5-15/20



Mars 2018