



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2002



VERITE DU TERROIR, HUMILITE DES HOMMES

Climatologie

L'hiver est doux, marqué par un déficit hydrique important. Les températures des mois de mars, avril, mai sont plus élevées, le déficit hydrique perdure malgré des pluies abondantes la première quinzaine de mai. Été contrasté avec un ensoleillement faible, un temps frais et humide. Le mois de septembre est très beau, se prolongeant par un été indien.

Le cycle de la vigne

Les premières fleurs apparaissent fin avril et la mi-floraison le 8 juin pour les Merlots, suivie des Cabernets francs. Mi-juin, marqué par un épisode froid, ralentit la fin de floraison, ce qui donne des grappes hétérogènes et un peu de millerandage. Des vendanges vertes et un important travail de sélection sont indispensables pour obtenir des grappes homogènes de qualité. Le temps ensoleillé du mois de septembre permet une bonne maturation du raisin. La récolte se déroule dans d'excellentes conditions, du 24 septembre pour les Merlots jusqu'au 3 octobre pour les Cabernets sauvignon. Cette année a nécessité un grand suivi à la vigne puis au chai pour au final donner un millésime tout à fait intéressant, respectant son terroir.

NOTES DE DEGUSTATION
GUIDE HACHETTE 2 ETOILES

Dégustation

Le vin offre un bouquet subtil d'arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Les extractions en douceur ont permis de fondre les tanins fins et élégants. Le milieu de bouche est marqué par une belle fraîcheur, de la souplesse, et un bon niveau d'acidité. La finale est très élégante.

Assemblage : 78 % Merlot
15 % Cabernet franc
7 % Cabernet sauvignon

Septembre 2013