



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2004



## PUISSAMMENT SAINT-EMILION

### Climatologie

A un hiver un peu froid marqué par un déficit hydrique important, succèdent en juin, juillet et août des périodes quasiment caniculaires, alternées de rafraîchissements brutaux.

En septembre et octobre, on observe des températures normales, avec cependant un fort déficit hydrique, qui va favoriser la concentration des raisins.

### Le cycle de la vigne

L'hiver froid retarde un peu le cycle végétatif, mais la fin du mois de mai permet à la vigne de retrouver un développement actif. La mi-floraison se situe autour du 10 juin, la véraison des Merlots commence début août, reste étalée pour les Cabernets sauvignon. Tandis que les fortes variations de température observées au mois d'août provoquent un ralentissement de la maturation des raisins, la belle arrière-saison permet d'atteindre d'excellentes conditions pour récolter le raisin à partir du 29 septembre pour les Merlots. Les vendanges se terminent le 15 octobre avec les Cabernets sauvignons. Ainsi chaque parcelle est vendangée à parfaite maturité. Les tanins sont intenses, le niveau d'acidité élevé.

Les conditions de ce millésime en font un grand classique de l'appellation Saint-Emilion.

Ce vin est puissant, élevé pour la garde. La fraîcheur du mois d'août a permis de conserver un beau potentiel aromatique.

NOTES DE DEGUSTATION  
GUIDE HACHETTE 1 ETOILE

### Dégustation

La robe est vive et profonde. Le nez est épicé avec de notes de cacao et de café. La bouche révèle des notes fruitées, un boisé fin, élégant. La finale est fraîche et longue.

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

*Septembre 2013*