



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2006



## UN VIN D'UNE BELLE QUALITÉ

### Climatologie

A un hiver sec et froid succède un printemps aux températures conformes aux normales saisonnières, légèrement plus chaud en juin. En juillet la température est caniculaire avec 20 jours au dessus de 20°C. En août le temps se rafraîchit et des pluies apparaissent. Le mois de septembre est chaud et sec, avec des épisodes pluvieux à la mi-septembre.

### Le cycle de la vigne

Le débourrement a lieu mi-avril. La végétation progresse lentement jusqu'à 20 mai puis la vigne connaît une croissance très active en raison de fortes chaleurs. Mi-floraison le 8 juin. Véraison des Merlots précoce, fin juillet. Mi-véraison vers le 10 août. La fraîcheur contrastée et les pluies du mois d'août fragilisent la maturité des raisins et nécessitent un travail soigné et continu à la vigne. Les vendanges des Merlots commencent le 20 septembre. La période chaude et sèche qui suit va permettre d'étaler la récolte et de terminer les vendanges par les Cabernets le 4 octobre.

### Qualité du millésime

2006 est un millésime qui a demandé une attention de tous les instants à la vigne en raison des aléas climatiques, fortes chaleurs puis précipitations, donnant au final une récolte assez faible mais d'une qualité irréprochable.

### Dégustation

Belle couleur soutenue de fruits noirs. Le nez exprime des notes de cassis, framboises mûres avec des arômes fins d'épices. En bouche, l'attaque est structurée et néanmoins souple, dominée par le fruit. Les tanins sont savoureux, denses. La finale garde une très bonne persistance aromatique.

**Assemblage :** 83 % Merlot  
10 % Cabernet franc  
7 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DEGUSTATION  
WINE ENTHUSIAST 88  
DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2010

Septembre 2013