



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2007



UN GRAND POTENTIEL AROMATIQUE

Climatologie

L'hiver est sec et doux avec un déficit hydrique qui perdure jusqu'au printemps. On observe des températures chaudes en avril qui se dégradent au mois de mai avec des pluies soutenues en juin, juillet et début août. Retour du soleil fin août. Septembre connaît une période sèche, avec quelques averses limitées.

Le cycle de la vigne

La climatologie contrastée favorise une floraison précoce vers le 10 mai puis la baisse des températures ralentit la maturation de la végétation. En juillet et août, la pression du mildiou est forte en raison des pluies abondantes. L'équipe de Ferrand procède à un effeuillage sévère et des vendanges en vert afin d'aérer les grappes. Jusqu'à fin août, la vigne nécessite une attention continue, permettant ainsi de maintenir un bon état sanitaire. Les vendanges, tardives pour favoriser la maturation des raisins, commencent le 29 septembre pour les Merlots, jusqu'au 16 octobre pour les Cabernets sauvignon.

Qualité du millésime

En dépit d'un climat difficile, ce millésime, grâce au travail de sélection effectué dans les vignes et au temps ensoleillé de septembre et d'octobre est une réussite. Le potentiel aromatique est préservé, bien équilibré. Les Cabernets ont révélé des tanins denses et néanmoins souples. L'élégance de ce millésime se dévoile un peu plus chaque jour.

NOTES DE DEGUSTATION

WINE ENTHUSIAST 87
DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2011
GUIDE HACHETTE 1 ETOILE

Dégustation

La robe est d'une belle intensité. Le nez subtil marie des arômes de fruits rouges. La bouche révèle des tanins fins et soyeux, la longueur, élégante et veloutée offre une finale toute en fraîcheur.

Assemblage : 76 % Merlot
11 % Cabernet franc
13 % Cabernet sauvignon

Septembre 2013