CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

millésime 2008

L'EXPRESSION DU CHARME DE FERRAND !

Climatologie

L'hiver est doux, plutôt sec. Le printemps est frais et pluvieux, notamment au début du cycle végétatif. Après des phases de pluies abondantes en mai et juin, s'installe en juin et juillet une période plus sèche, plus tempérée aussi par rapport à la normale.
On conserve ces températures et cette fraîcheur en septembre et octobre, avec de grandes amplitudes thermiques entre les journées et les nuits. En même temps qu'un fort déficit hydrique les deux derniers mois.

Le cycle de la vigne

La mi-floraison est tardive, autour du 10 juin, un peu perturbée par les pluies.
La véraison des Merlots démarre début août, les Cabernets se font attendre.
En septembre et octobre, la fraîcheur des nuits et la sècheresse des journées favorisent une maturité satisfaisante des baies bien que l'écart entre les cépages perdure jusqu'aux vendanges.
Les vendanges démarrent le 10 octobre, elles tiennent compte de l'hétérogénéité de maturation des parcelles et se terminent le 24 octobre.

Qualité du millésime

Les conditions climatiques de l'arrière saison et le suivi très rigoureux du vignoble donnent des raisins sains, d'une bonne maturité.
Le tri optique est introduit à Ferrand, il permet un choix de raisins plus rigoureux, plus homogène aussi.
2008 est un grand classique, avec un beau potentiel de garde.

Dégustation

Belle intensité de fruits mûrs dans la couleur, en bouche ce sont des arômes toastés, des fruits noirs et d'épices qui prédominent.
Si l'attaque est dense, les tanins sont fondus et la finale élégante.

Assemblage : 78 % Merlot
11 % Cabernet franc
11 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DEGUSTATION

WINE SPECTATOR	91
BETTANE+DESSEAUVE	15.4/20
GUIDE HACHETTE COUP DE COEUR	

Novembre 2023

Allée de Saint-Poly · Saint-Hippolyte · F - 33330 SAINT-EMILION · Tél. 00 33 (0) 5 57 74 47 11 · Fax 00 33 (0) 5 57 24 69 08
info@chateaudeferrand.com · www.chateaudeferrand.com