CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

millésime 2010

un seul mot pour le définir : parfait

Climatologie

L'hiver, l'un des plus froids des vingt dernières années est marqué par la rigueur. Le printemps est conforme aux normales saisonnières. En juillet s'installe une sécheresse qui va durer jusqu'en septembre et même octobre, tandis que les nuits resteront fraîches.

Le cycle de la vigne

Le débourrement a lieu début avril, les premières chaleurs permettent un développement rapide de la végétation. Mi-floraison le 6 juin. Le fort déficit hydrique observé en juillet entraîne un arrêt de la croissance des petites baies bien formées, signe d'une qualité future du millésime. Les vendanges commencent le 6 octobre pour les Merlots, elles sont très étalées, les Cabernets francs sont ramassés du 15 au 18 et les Cabernets sauvignons le 19 octobre.

Qualité du millésime

Les conditions climatiques très favorables, sècheresse de juillet sans excès de chaleur, stress hydrique, nuits fraîches, ont permis l'obtention d'un raisin parfaitement sain d'un potentiel exceptionnel.

Dégustation

Le vin est d'une belle couleur profonde. Le nez est puissant, expressif, tout comme la première attaque en bouche, vive et minérale. Les tanins sont fondus, soyeux en milieu de bouche, la fraîcheur est bien préservée. Longue et aromatique, la finale signe un très grand millésime.

Assemblage : 77 % Merlot
10 % Cabernet franc
13 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBERT PARKER	90-92/100
WINE ENTHUSIAST	91/100
WINE SPECTATOR	89-92/100
JAMES SUCKLING	90/100
DECANTER	15.5/20
BETTANE + DESSEAUVE	16/20
BERNARD BURTSCHY	91/100

Novembre 2023

Allée de Saint-Poly · 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