



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

millésime 2015



UN MILLÉSIMÉ D'EXCEPTION

Climatologie et cycle de la vigne

L'hiver 2015 est caractérisé par la douceur et de faibles précipitations. Les premières fleurs de Merlot apparaissent le 26 mai et le 28 mai, c'est au tour des Cabernets.

Les températures clémentes de la fin mai ont permis le développement d'une floraison optimale et de qualité.

Le temps est sec en juillet et les températures caniculaires. Le vignoble argileux de Ferrand ne souffre pas car il profite de la fraîcheur du sous-sol. Le cycle de la vigne ralentit. La véraison est précoce. En août on observe une baisse des températures et la survenue d'épisodes pluvieux.

La vigne profite des nouvelles réserves hydriques pour offrir une véraison homogène.

Le vignoble est parfaitement sain.

En septembre, la maturation du raisin se poursuit. Les températures diurnes sont satisfaisantes, les nocturnes sont fraîches. Un temps idéal pour une parfaite maturité.

Les vendanges

Les conditions climatiques sont clémentes en octobre pour le début des vendanges, le 29 septembre pour les Merlots, le 8 octobre pour les Cabernets.

Les vendanges se déroulent par temps sec, les raisins conservant une bonne fraîcheur aromatique.

La qualité est optimale, les volumes confortables laissent présager un millésime exceptionnel.

Commentaire de dégustation

La robe est intense, d'un rouge profond.

Le nez révèle des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, cassis, myrtille, cerise.

À l'aération apparaissent des notes florales.

L'attaque en bouche est ample, charnue avec un bel équilibre et un milieu de bouche velouté.

La finale est persistante, les tanins sont soyeux et élégants.

Un grand millésime de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING	94/100
MARKUS DEL MONEGO	92/100
RVF	16,5/20
BETTANE+DESSAUVÉ	91-92/100

Assemblage :

79 % Merlot
11 % Cabernet franc
10 % Cabernet sauvignon



Novembre 2023