



Château FERRAN SAINT-PIERRE

BORDEAUX Supérieur
Julien FERRAN

Terre de Cailloux 2016

90% Petit Verdot



UN VIN D'AUTEUR ET DE
CARACTÈRE

Cépage :

90% Petit Verdot, 10% Cabernet

Franc. 3300 bouteilles.

Garde sur 10 ans.

Jusqu'en 2026

Service :

Température : 15° à 16°

Carafer 24 heures à l'avance.

Dégustation :

Robe brillante et profonde.
Nez complexe et puissant sur la
mure, la cerise noire, la prune rouge
et le cassis. Le lilas et la sauge se
marient aux fruits noirs. Finement
boisé, ce vin dense s'épanouit en
bouche sur des tanins fins et serrés.
**Vin d'auteur pour les plaisirs de la
table !**



CONSEIL EN VINS
Vente & Dégustation

emotions@joeljeulin.fr
www.joeljeulin.fr
06 47 72 08 98

POUR LE PLAISIR DE LA TABLE

Accord mets et vin :

Viandes rouges grillés ou en sauce, Gibier, Pintade rôtie, Gigot
d'agneau, Foie de veaux poêlé. Saucisson à cuire. Charcuteries.

Pratiques culturelles :

Culture de la vigne en agriculture Biodynamique, label Demeter.
Plantation à 5000 pieds/ha.
Utilisation de tisanes de plantes (ortie, prêle, consoude, saule,
pissenlit) et de préparations à base de silice et bouse de corne pour
permettre à la vigne d'être en "bonne santé". Vignes bordées de 6
hectares de parcelles «sauvages» **dans le respect du vivant** pour
préserver **la biodiversité**.

Terroir et climat :

Parcelle de 80 are située à Saint Pierre de Bat dans la région du
Haut-Benauges.(au sud-ouest de l'Entre deux Mers)
Sol argilo calcaire d'argile bleue. « trésor géologique inestimable
ayant une précieuse influence sur les vins ! »

Méthode de vinification :

Rendement FAIBLE de 30 Hl/ha, Eraflage du raisin, Vinification
SANS SOUFRE en cuve inox uniquement par **pigeage** *. Pas de
délestage ni remontage des jus. Cuvaison de 4 semaines. Mise en
barrique par gravité, (sans pompe) Elevage de 6 mois en barriques
de 400L (n'ayant vues qu'un seul vin (blanc)) Ajout de sulfite
uniquement pour la mise en bouteille. (**SO2 Total FAIBLE** dans le
vin en bouteille : 45 mg/l)



* **Pigeage** : Consiste à enfoncer les matières solides qui flottent au
sommet de la cuve dans le moût liquide pour optimiser l'extraction
des constituants du raisin.