



# CHÂTEAU FERRIÈRE

## 2022

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

### LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.  
Au cœur de l'appellation Margaux.

### RENDEMENT

24 hecto / ha

### LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble.  
Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

### LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

### ASSEMBLAGE

67% Cabernet sauvignon  
27% Merlot  
5% Petit Verdot  
1% Cabernet Franc

### L'ÉLEVAGE

18 mois dont  
35% en barriques neuves,  
35% en barriques d'un vin,  
20% en cuves béton ovoïdes,  
10% en amphores

### L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton  
Directeur Technique : Gérard Fenouillet  
Oenologue conseil : Eric Boissenot



## Dates des vendanges

Merlot : du 12 au 15 Septembre  
Cabernet-Sauvignon : du 16 au 30 Septembre  
Petit Verdot : Autour du 23 Septembre

pH : 3,64

Alcool : 13,7%