



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%