

CHATEAU FERRANDE

GRAVES

FOCUS MILLESIME 2017

Les particularités climatiques du millésime

2017, un millésime rare, éprouvant et hétérogène.

- Une fin d'automne 2016 sec et un début d'hiver 2017 très doux avec un manque de pluie conséquent.
- Un printemps marqué par un terrible épisode de gel printanier, du 26 au 28 avril, qui a ravagé une très grande partie du vignoble bordelais de façon hétérogène. Les vignobles de la rive gauche ont néanmoins été plus épargnés. Les parcelles gelées ont ensuite mis plus d'un mois pour que la pousse reprenne.
- Un été ensoleillé avec un mois de juin très chaud suivi d'un mois de septembre pluvieux.
- Des vendanges très précoces annonçant une belle qualité, aucun problème phytosanitaire n'étant survenu.

DATES DES VENDANGES

Sauvignon Blanc : les 23 et 24 Août
Sauvignon Gris : du 24 au 26 Août
Sémillon : les 28 et 29 Août

L'ASSEMBLAGE

Sémillon : 48%
Sauvignon gris : 29%
Sauvignon blanc : 23%

LES TERROIRS

Graves Günstiennes

LES TECHNICIENS



Maic Moutin
Régisseur

CERTIFICATIONS

Grands Crus de Bordeaux



GARDE ET SERVICE

Entre 8 et 10 °C

2 - 4 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe or pâle aux reflets verts.

Au nez, les nuances fruitées s'expriment avec beaucoup d'élégance mettant en avant les notes d'agrumes, de poire juteuse, de pêche, de fruits exotiques.

La bouche, à l'attaque franche, offre un équilibre parfait entre tendresse et nervosité.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, coquillages, crustacés, tartare de langoustine à la coriandre, poissons nobles, viandes blanches, noisette de veau aux giralles, fromages affinés.

La conduite du vignoble

- Floraison et nouaison précoces et rapides.
- Millésime chaud.
- Peu de pression cryptogamiques.
- Etat sanitaire parfait à la vendange.

La vinification et l'assemblage

- Sauvignons : fruités et suffisamment acides.
- Sémillons : assez gras et avec également des acidités élevées.
- Fermentation partielle en barrique neuve pour les sémillons, barrique de vin pour les sauvignons.
- Solde en cuve inox.
- Température de fermentation autour des 12°C
- Elevage assez court (8 mois).
- Batonnage jusqu'au mois de novembre.

www.chateaux-castel.com

ChateauxDomainesCastel

@ChateauxCastel



Châteaux et Domaines Castel
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquetort - France
Tel. : +33 (0)5 56 95 54 00

UN D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION