



CHÂTEAU FERREYRES

- AOP BORDEAUX -

MILLESIME	2019
SUPERFICIE	3,23 HA
RENDEMENTS	65 HL/HA
QUANTITÉ	26 000 COLS



ASSEMBLAGE

100 % SAUVIGNON BLANC

VINIFICATION

Les raisins bénéficient d'une macération pelliculaire à froid de six heures avant pressurage. Les moûts sont ensuite stabulés à froid pendant une semaine avant le lanement de la fermentation alcoolique. Les vins sont ensuite élevés sur lies pendant quatre mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Au nez, le bouquet est intense, frans, avec des notes de pamplemousse et de fruits exotiques puissants. En bouche, l'attaque est ronde, suivie d'arômes de fruits exotiques, couronnée d'une fraîcheur et d'une belle minéralité.

ACCORDS

Château Ferreyres Sauvignon blanc accompagnera vos apéritifs, se marie parfaitement avec la chair de poisson blanc ou de crustacés. Bonne dégustation !

GARDE

Château Ferreyres peut être consommé rapidement pour les amateurs de vins frais et fruités. Il atteindra son apogée à la dégustation après trois ans.
Servir à 8°.