



CHATEAU FERREYRES

- AOC BORDEAUX ROUGE -



MILLESIME	2019
SUPERFICIE	8 HA
RENDEMENTS	54 HL/HA
QUANTITÉ	70 000 COLS

ASSEMBLAGE

80% MERLOT
10% CABERNET FRANC
10% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICATION

Après avoir été triés, les raisins sont encuvés pour une durée de 4 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Par la suite, 100% de cette cuvée est élevée en cuve inox pendant 8 mois, conférant à ce vin des notes de fruits très généreuses.

DÉGUSTATION

Le nez est marqué par des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, l'attaque est ronde, accompagnée de notes de cerise et cassis. Le tout ponctué par une belle longueur légèrement minérale.

ACCORDS

Ce Bordeaux fruité et épicé, accompagnera parfaitement des plats élaborés à base de porc comme un carré de porc rôti à la sauge, une escalopes de veau, un hamburger maison bien garni, ou un poulet au curry.

GARDE

Château Ferreyres est un vin qui peut être consommé rapidement pour les amateurs de vins jeunes. Il atteindra sa maturité après 3 ou 4 années de conservation.

Servir à 16°.