

BORIE MANOUX

Château Ferran

Pessac Léognan Blanc

Le château Ferran est au cœur du berceau historique de l'appellation Pessac Léognan. Proche voisin des prestigieux châteaux, ce vignoble de 70 hectares appartient à la même famille depuis 1880.



Cépages :

Sauvignon	65%
Semillon	35%

Dégustation :

Une robe jaune pâle avec des reflets vert, un nez de pâte de coing et poire un palais frais et charnu

Nature du sol :

Croupes argilo-calcaires du Miocène légèrement graveleuses

Mets et Vins :

Poissons grillés, viande blanche

Vinification :

Fermentation en barrique
Elevage en barrique 20 % neuves sur lie fine avec batonnage hebdomadaire

Distinctions :

	Cl	Blle	Pds	Bouchon	Droits	Degrés	Tx Sucre
Blle	75						
Demie	37,5						
Mg	150						

	CTN/CB	Qté	Pds	Dimensions	Paletisation	EAN Blle	EAN Colis
Blle							
Demie							
Mg							