

# CHÂTEAU FERRIÈRE

3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



**CATALOGUE PRODUITS ET ACTIVATIONS DIGITALES**

# SOMMAIRE

- E-RETAIL & ENJEUX COMMERCIAUX
- PRÉSENTATION DE LA PROPRIÉTÉ
- PRÉSENTATION DES MILLÉSIMES 2014 À 2020
  - CONTENU VISUEL : PACKSHOTS & KEY VISUALS
  - MEILLEURS COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES
  - DESCRIPTION TECHNIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DES MILLÉSIMES
- ACTIVATIONS DIGITALES



# **E-RETAIL & ENJEUX COMMERCIAUX**

## POTENTIEL DE CROISSANCE EXPONENTIELLE DU E-BUSINESS

“

EN 2020, AUX US, LES NOUVEAUX ACHETEURS D'ALCOOL EN LIGNE REPRÉSENTAIENT 44% DE LA TOTALITÉ DE CES ACHETEURS (CONTRE 19% EN 2019).

”

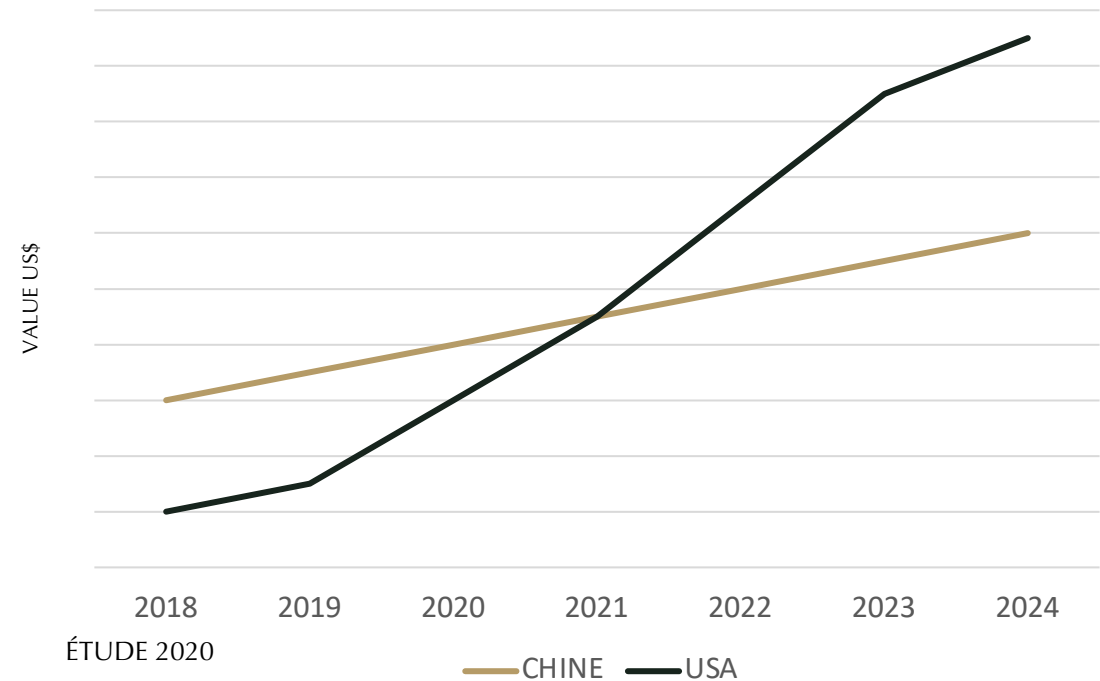
“

ALLEMAGNE : VENTE EN LIGNE, CROISSANCE À 2 CHIFFRES.

AUX USA : LE BOOM DU E-COMMERCE ET DU CLICK & COLLECT EST PRÉVU EN 2023.

”

VENTES D'ALCOOL EN LIGNE : US & CHINE



IWSR

## DIGITAL & CRÉATION DE NOUVEAUX TOUCHPOINTS CLIENTS



Une Audience :

**CONNECTÉE,**  
**ACCÈDE À L'INFORMATION** rapidement et facilement,  
**NOMADE,**  
**SENSIBLE** aux causes environnementales & au storytelling.

MULTI TOUCHPOINTS  
MULTI DEVICES  
MULTI PROFILS CLIENTS  
MULTI PARCOURS

ENJEU :  
**UNE COMMUNICATION  
IMPACTANTE ET  
COHÉRENTE**

# PRÉSENTATION DE LA PROPRIÉTÉ

## PRÉSENTATION DU CHÂTEAU FERRIÈRE



Fin du 17<sup>ème</sup> siècle, la famille Ferrière, acteur réputé du courtage maritime, acquiert ce « cru » au cœur de Margaux, et marquera à jamais l'histoire de la propriété en lui associant son nom.

Un siècle plus tard, le Château fera leur grande fierté en obtenant le **TITRE DE 3<sup>EME</sup> GRAND CRU CLASSE EN 1855 À MARGAUX.**

Il faudra attendre la fin des années 1980, pour que la **FAMILLE MERLAUT** en devienne propriétaire et s'attèle à retrouver la splendeur d'antan de la propriété.

Âgée seulement de 27ans, Claire reprend l'œuvre inachevée de sa mère Bernadette suite à sa disparition accidentelle. À son tour, Claire le transmettra un jour à sa fille Jeanne, la troisième **GÉNÉRATION DE FEMMES PROPRIÉTAIRES DU CHÂTEAU FERRIERE.**

Cet objectif de transmission s'accompagne de la **PRÉSERVATION ET DE LA DURABILITÉ DU VIGNOBLE** de Ferrière, **PATRIMOINE UNIQUE DE DIVERSITÉ MASSALE** - un tiers des vignes datent de 1954 !

**LA PROPRIÉTÉ EST CERTIFIÉE EN BIO DEPUIS 2015 ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2018.** Château Ferrière devient le seul Grand Cru Classé **DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE** par DEMETER et BIODYVIN.

L'équipe technique ira jusqu'à rendre la propriété complètement autonome pour ses préparations biodynamiques. Le Château Ferrière devient **L'ANTENNE MÉDOCAINE DU MOUVEMENT DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE (MABD).**

C'est aujourd'hui dans la bio-diversification des sols que les équipes poursuivent leur travail de préservation du terroir, grâce à l'essor de leurs **PRATIQUES EN AGROÉCOLOGIE.**

**CONTENU VISUEL**

## PACKSHOTS, ÉTIQUETTES & ROTATION 3D



USAGES : FICHES PRODUITS, COMPLÈTES ET OPTIMISÉES

DÉCLINAISON DES MILLÉSIMES 2014 À 2020, ET NON MILLÉSIMÉ.  
DISPONIBLES EN JPG (FOND BLANC) ET PNG.

COURTE VIDÉO ROTATION 3D EN .MP4  
BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE  
FOND BLANC & FOND NOIR



## KEY VISUALS

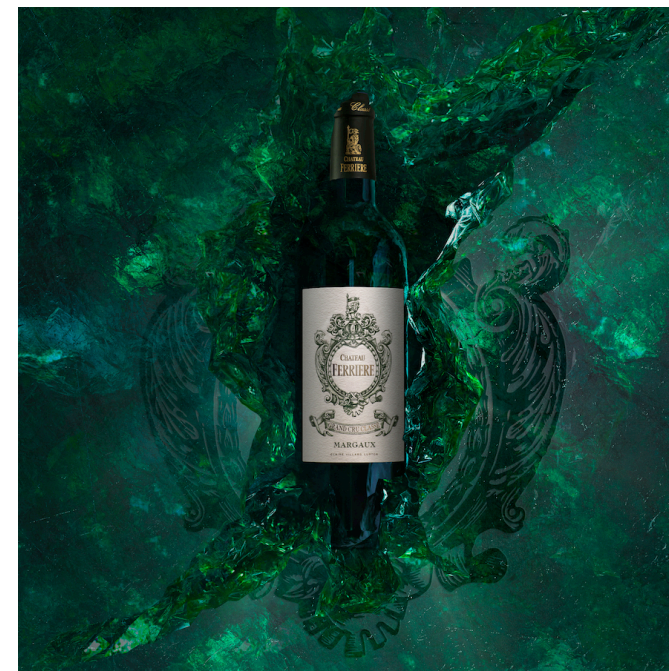
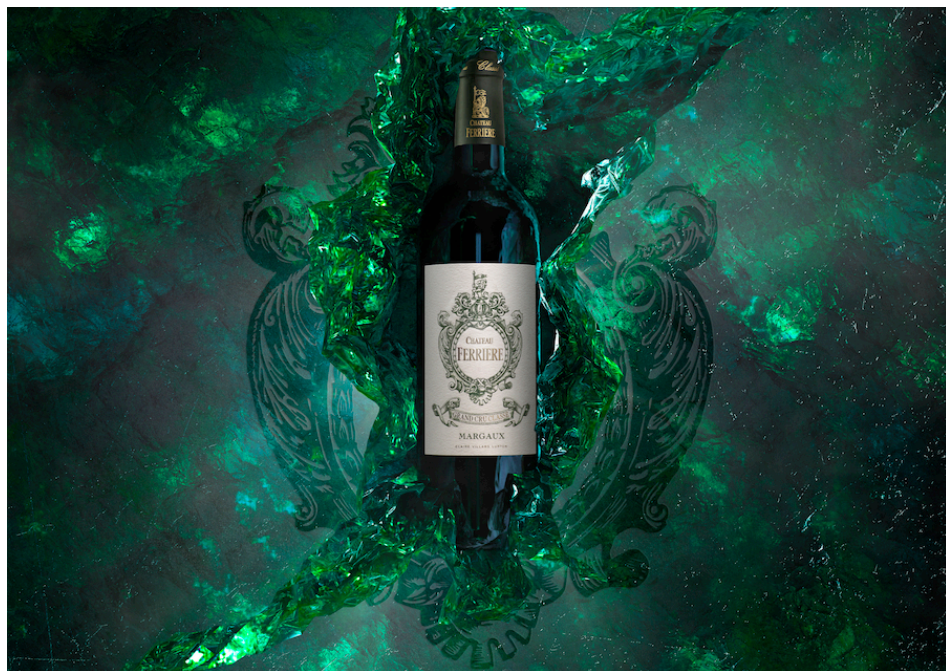


USAGES : BANNIÈRE E-RETAIL + HEADER LANDING PAGE

DISPONIBLE EN JPG ET PNG. TAILLE 1412x450 PX, PERSONNALISABLE SUR DEMANDE  
DÉCLINAISON SUR LES MILLÉSIMES 2019, 2020 + NON MILLÉSIMÉ



## KEY VISUALS



USAGES : RÉSEAUX SOCIAUX (post + story), NEWSLETTER, contenu visuel d'une PAGE PRODUIT...

DISPONIBLES EN JPG ET PNG. DÉCLINAISON SUR LES MILLÉSIMES 2019, 2020 + NON MILLÉSIMÉ

# COMMENTAIRES & NOTES DES CRITIQUES

## COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES : MILLÉSIMES 2014 à 2016

« ENCORE UNE FOIS UN VIN D'UNE CLASSE ABSOLUE »

- VINUM, Millésime 2015



**JAMES SUCKLING 94/100**

**VINBLADET (Peter Winding) 94/100**

**WINE ENTHUSIAST (Roger Voss) 92/100**



**VINUM 19/20**

**RENE GABRIEL 18/20**

**VINOUS (Antonio Galloni) 94/100**

« ABSOLUTE SOPHISTICATION »

- VINUM (Rolf Bichsel), Millésime 2016



**VINUM WINE MAGAZINE 19/20**

**WINE ENTHUSIAST 94/100**

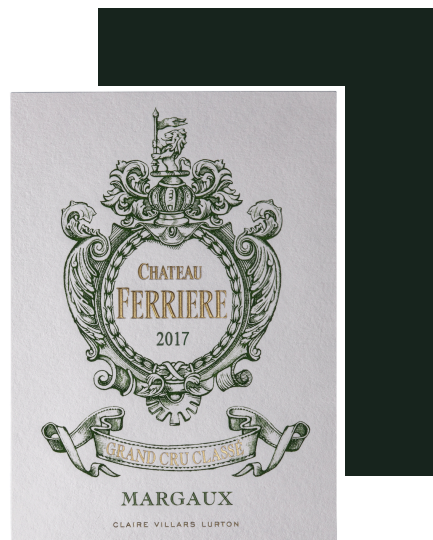
**BETTANE+DESSEAUVE 94-95/100**



## COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES : MILLÉSIMES 2017 à 2019

« LA QUALITÉ EST LÀ, INCONTESTABLE. »

- LE POINT (Jacques Dupont), Millésime 2017



VINUM, Rolf Bichsel 18/20

JAMES SUCKLING 93-94/100

VINBLADET 92-93/100

« UNE BOMBE DE FRAICHEUR ! »

- TERRE DE VINS (Jean-Charles Chapuzet), Millésime 2019



LA REVUE DES VINS DE FRANCE  
96/100

JAMES SUCKLING 95/100

VINBLADET 94-95/100

« THE 2019 FERRIERE IS FABULOUS. »

- VINOUS (Antonio Galloni), Millésime 2019



JAMES SUCKLING 95-96/100

TERRE DE VINS 95/100

WINE ENTHUSIAST 94-96/100

# DESCRIPTION DES MILLÉSIMES





LE CHÂTEAU FERRIÈRE EST UN **GRAND CRU CLASSÉ** EN 1855 À MARGAUX, **CERTIFIÉ EN BIO** EN 2015 ET EN **BIODYNAMIE** À PARTIR DE 2018 (**DEMETER**) ET DE 2019 (**BIODYVIN**).

**SOYEZ CHARMÉS PAR CHÂTEAU FERRIÈRE, UN VIN CHARNEL, AUTHENTIQUE ET D'UNE GRANDE PROFONDEUR.**



## DESCRIPTION GÉNÉRALE TECHNIQUE



**3ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, MARGAUX**



**NATURE DU SOL** : GRAVES PROFONDES SUR MARNES CALCAIRES

**ÂGE DES VIGNES** : 45 ANS



**VINIFICATION** : TRADITIONNELLE EN CUVE BÉTON ET BOIS.  
SÉLECTION PARCELLAIRE.



**PROPRIÉTAIRE** : CLAIRE VILLARS-LURTON

**DIRECTEUR TECHNIQUE** : GÉRARD FENOUILLET

**CENOLOGUE CONSEIL** : ÉRIC BOISSENOT

## CHÂTEAU FERRIÈRE 2014



**Surface du vignoble** : 16 hectares

**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 6%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 68%, Merlot 30%, Cabernet Franc 2%

**En conversion** **Bio / Biodynamie**



**Élevage** : 18 mois en barrique (neuves à 40 %)



**Notes de dégustation** :

Le nez exprime des arômes de fruits noirs (cassis et mûres) et des notes florales. Une belle fraîcheur, de la netteté et de la précision aromatique.

En bouche, la texture est harmonieuse, avec des tannins enveloppés et fins. Le fruit s'exprime agréablement et accompagne le vin dans sa longueur.

LE MILLÉSIME 2014 CHARME PAR SON CLASSICISME  
MARGALAIS, DANS LE PLUS PUR RESPECT DU FRUIT.







CONVERSION

agriculture biodynamique



CONVERSION

BIODYVIN

## CHÂTEAU FERRIÈRE 2015

**Surface du vignoble** : 20 hectares



**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 6%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 33%, Petit Verdot 4%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**En conversion Biodynamie**



**Élevage** : 18 mois en barrique (neuves à 40 %)

**Notes de dégustation** :



Au nez, le vin présente une grande finesse et de la complexité. On y décèle du fruit noir mûr (cassis et sureau), du tabac et de la minéralité.

En bouche, on apprécie sa rondeur, ses tannins fins et enveloppés, sa fraîcheur et sa puissance. Une très belle définition.

TOUT EN ÉLÉGANCE.  
2015 EST UN GRAND MILLÉSIME, À L'ÉQUILIBRE  
REMARQUABLE. UN ÉCRIN DE VELOURS.

## CHÂTEAU FERRIÈRE 2016



**Surface du vignoble** : 20 hectares

**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 6%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 67%, Merlot 30%, Petit Verdot 3%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**En conversion Biodynamie**



**Élevage** : 18 mois en barrique (neuves à 40 %)

**Notes de dégustation :**

Belle robe intense rouge rubis.



Le nez, très expressif, dévoile des fruits rouges et noirs (framboise, cerise, mûre, cassis). Des notes de vanille, de réglisse et d'épices (poivre, cardamome) apportent une complexité aromatique.

En bouche, la précision aromatique et la structure s'expriment pleinement.

Le vin est gourmand avec des tanins soyeux et enveloppés. La fraîcheur bien intégrée donne au vin toute sa dimension.

D'UNE ROBE ROUGE RUBIS INTENSE, LE MILLÉSIME 2016 AIGUISE LES SENS PAR SA GOURMANDISE, SA TEXTURE VELOUTÉE. UN PUR PLAISIR.





CONVERSION

agriculture biodynamique



BIODYVIN

## CHÂTEAU FERRIÈRE 2017

**Surface du vignoble** : 20 hectares

**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 6%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 79%, Merlot 19%, Petit Verdot 2%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

En conversion **Biodynamie**



**Élevage** : 18 mois en barrique (neuves à 40 %)

**Notes de dégustation :**



Le nez présente des arômes de fruits rouges et des notes florales. Il est éclatant et frais.

En bouche, les tannins sont fins et raffinés. Une belle fraîcheur fruitée rend le vin très agréable.

UN MILLÉSIME 2017 ÉCLATANT, SUR LA FRAÎCHEUR. DE L'ÉLÉGANCE ET STYLE RACÉ.

## CHÂTEAU FERRIÈRE 2018

**Surface du vignoble** : 24 hectares



**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 6%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Petit Verdot 6%, Cabernet Franc 2%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE PAR DEMETER. En conversion Biodyvin**



**Élevage** : 18 mois – 20% en amphores, 40% en barriques neuves et 40% en barriques d'une année

### Notes de dégustation :



Ce vin possède une robe rubis soutenue avec une belle brillance.

Le nez s'exprime après une légère aération : des notes de fruits rouges associant la groseille et la cerise noire.

La bouche charnue et pleine possède un bel équilibre et révèle un caractère épicé qui se marie parfaitement au fruit. Il se termine sur des tannins élégants et fondus.

CHÂTEAU FERRIÈRE 2018 ALLIE FRAÎCHEUR ET  
TENSION, AVEC UN BOISÉ FINEMENT INTÉGRÉ. BEL  
ÉQUILIBRE.





## CHÂTEAU FERRIÈRE 2019



**Surface du vignoble** : 24 hectares

**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Petit Verdot 6%, Cabernet Franc 2%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 25%, Petit Verdot 5%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
**DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE**



**Élevage** : 18 mois – 20% en amphores, 40% en barriques neuves et 40% en barriques d'un vin



**Notes de dégustation** :

Un nez alliant tabac, menthe et fruits rouges.

La bouche est ample et puissante et la finale très longue avec de beaux tannins élégants, caractéristiques de ce millésime.

UN TRÈS GRAND MILLÉSIME À LA FOIS CLASSIQUE ET  
TOUT EN ÉLÉGANCE. UN FRUIT EXPLOSIF, UNE BELLE  
LONGUEUR.



## CHÂTEAU FERRIÈRE 2020

**Surface du vignoble** : 24 hectares

**Encépagement** : Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Petit Verdot 6%, Cabernet Franc 2%

**Assemblage** : Cabernet Sauvignon 68%, Merlot 27%, Petit verdot 3%, Cabernet franc 2%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
**DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE**



**Élevage** : 18 mois – 20% en amphores, 40% en barriques neuves et 40% en barrique d'un vin



« Malgré de petits rendements, Ferrière 2020 est un millésime marqué par sa concentration, sa qualité tannique et son classicisme » - Claire Villars-Lurton, Propriétaire

« Encore un grand millésime ! Ferrière 2020 est synonyme de gourmandise et de complexité » - Gérard Fenouillet, Directeur technique

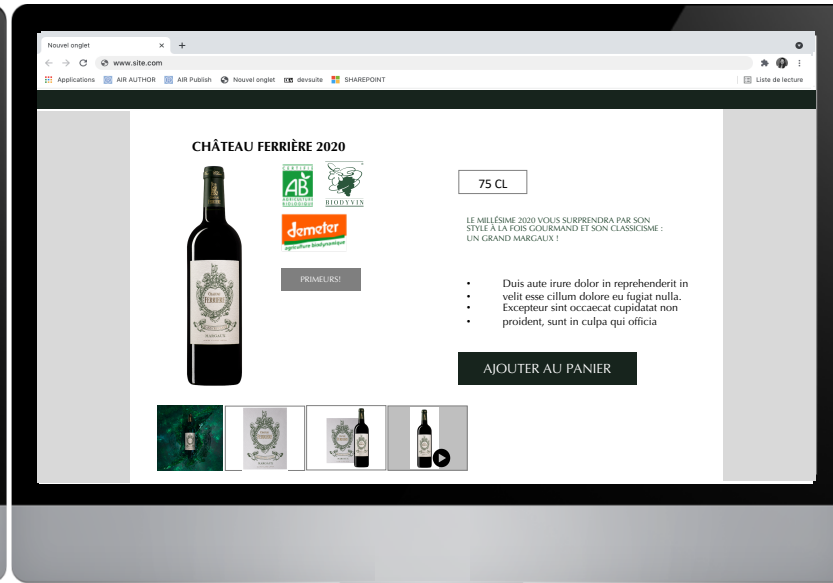
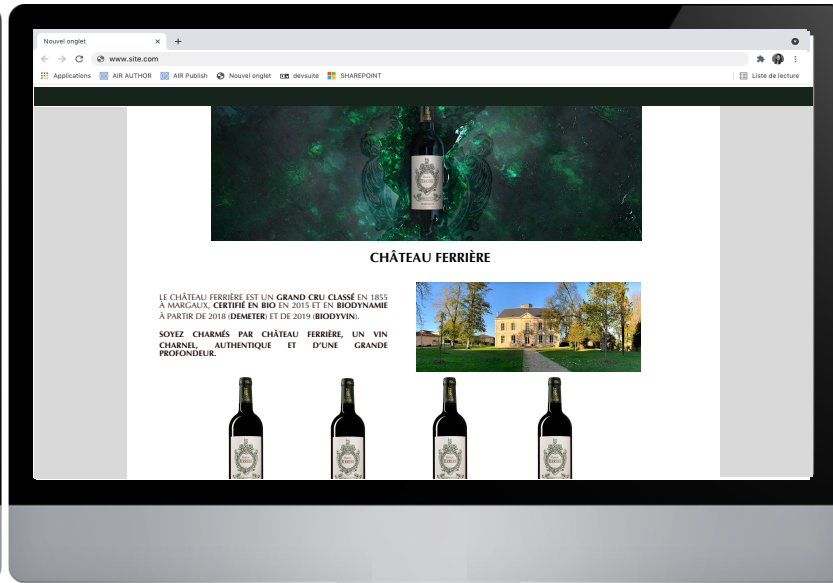
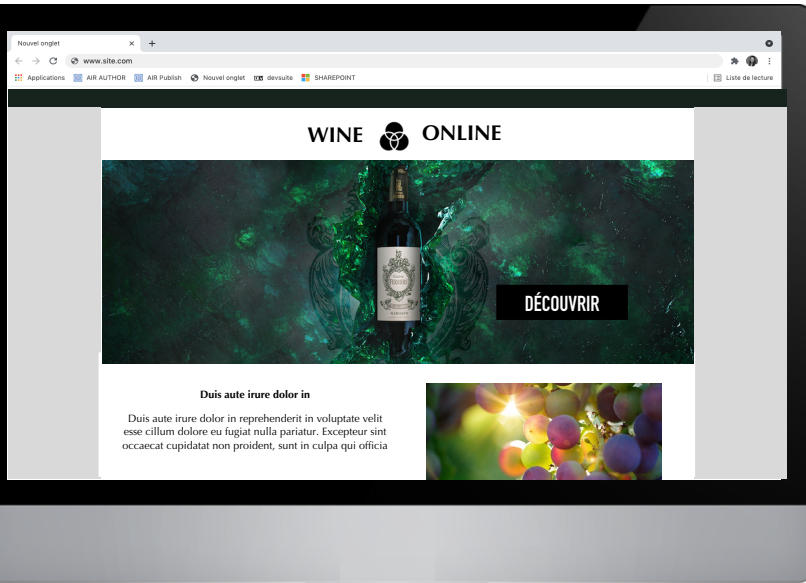
LE MILLÉSIME 2020 VOUS SURPRENDRA PAR SON  
STYLE À LA FOIS GOURMAND ET SON CLASSICISME :  
UN GRAND MARGAUX !



BIODYVIN

# ACTIVATIONS DIGITALES

# VISIBILITÉ MAXIMALE DEPUIS LA PAGE D'ACCUEIL - VISIBILITÉ INSTITUTIONNELLE



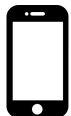
ENVOYER LES BONS MESSAGES TOUT AU LONG DE L'EXPÉRIENCE CLIENT POUR OPTIMISER LA CONVERSION

PAGE D'ACCUEIL - BANNIÈRE

LANDING PAGE

PAGE PRODUIT

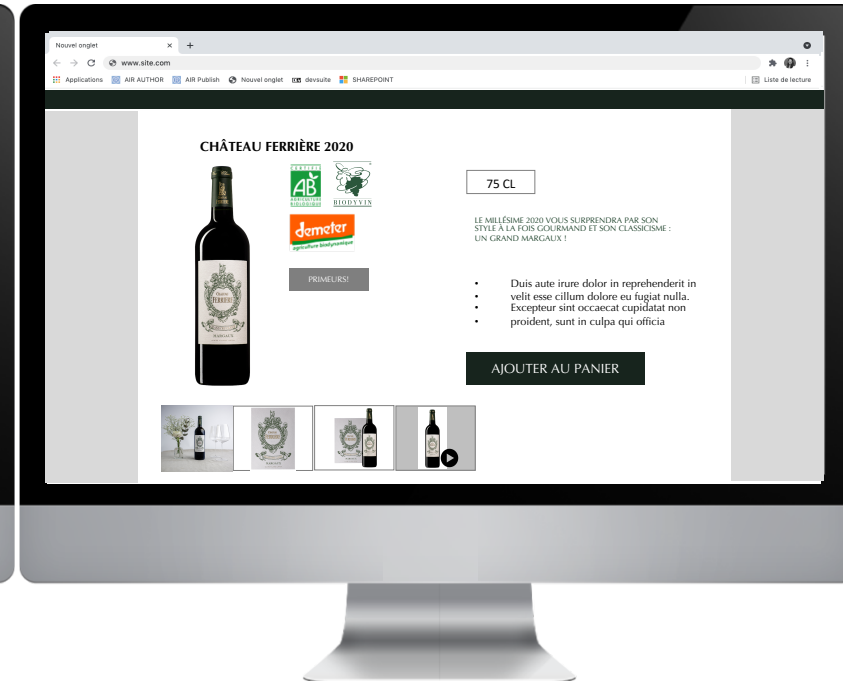
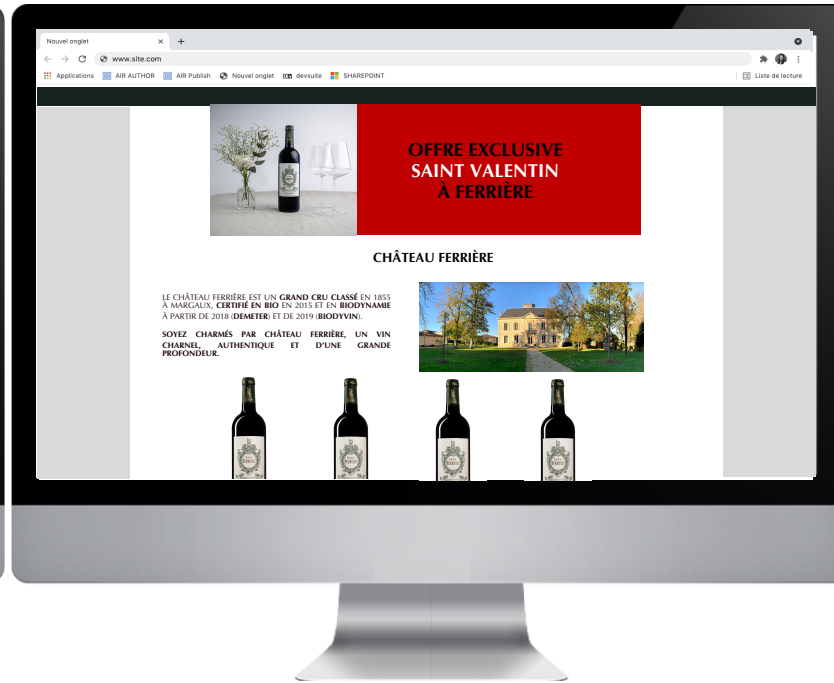
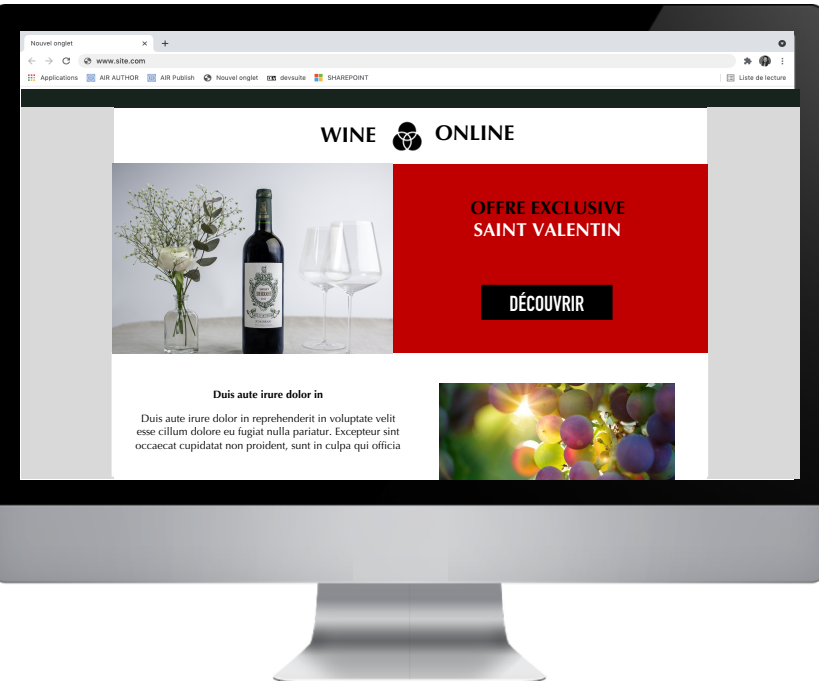
(!) Responsive





# VISIBILITÉ MAXIMALE DEPUIS LA PAGE D'ACCUEIL

## - VISIBILITÉ SAISONNIÈRE (EX. SAINT VALENTIN)



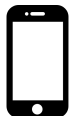
ENVOYER LES BONS MESSAGES TOUT AU LONG DE L'EXPÉRIENCE CLIENT POUR OPTIMISER LA CONVERSION

PAGE D'ACCUEIL - BANNIÈRE

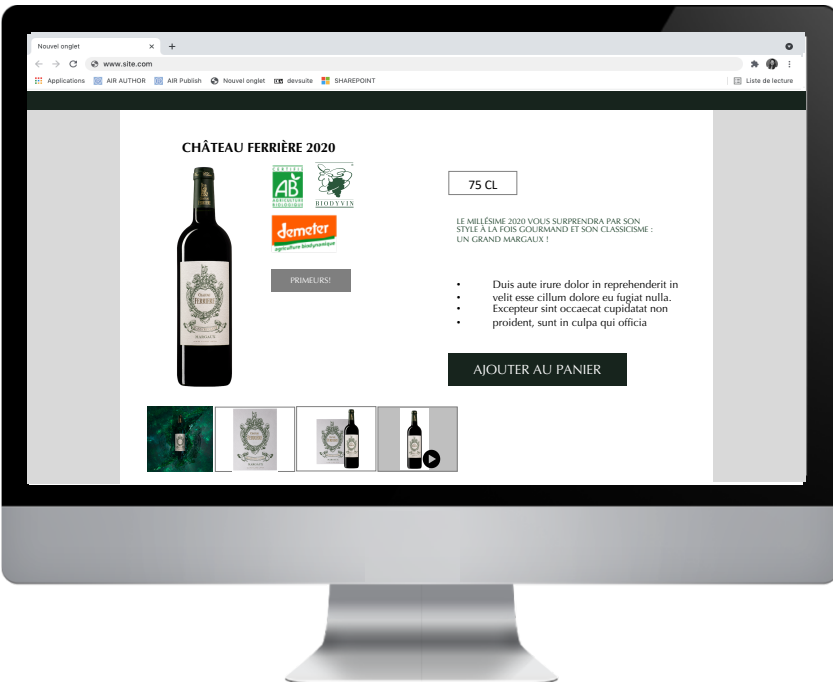
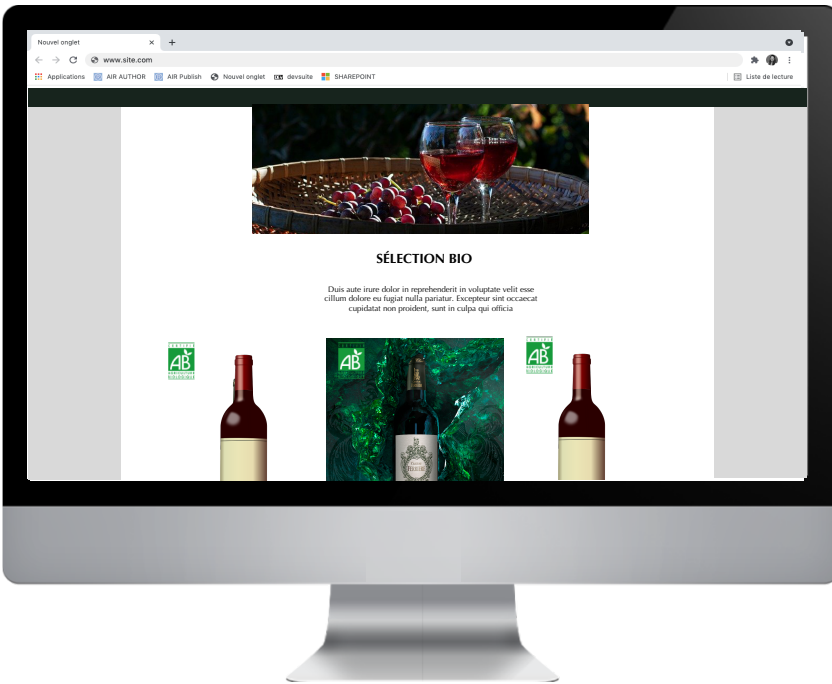
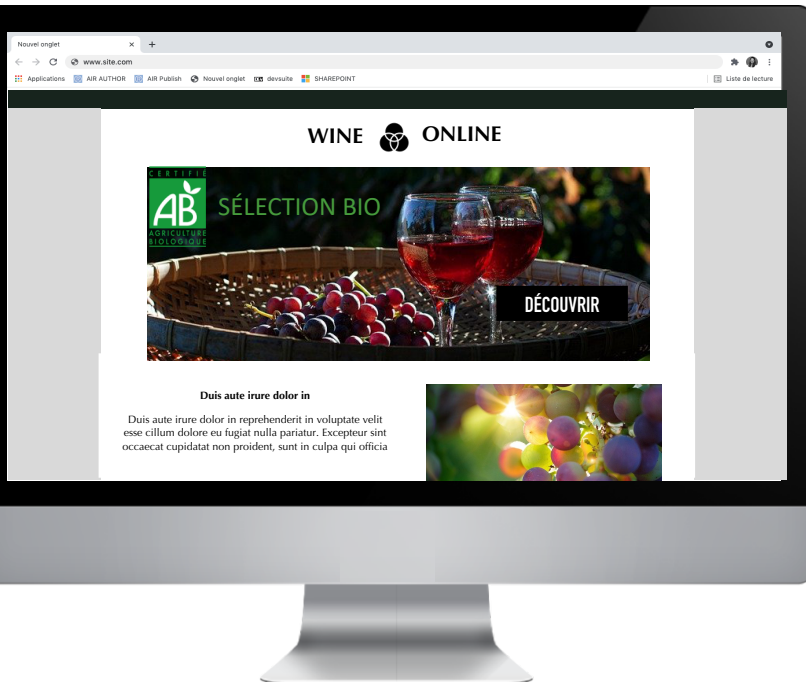
LANDING PAGE

PAGE PRODUIT

(!) Responsive



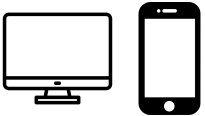
# VISIBILITÉ MODÉRÉE : INTÉGRATION DANS UN COLLECTION MULTI-MARQUE (EX. SÉLECTION BIO)



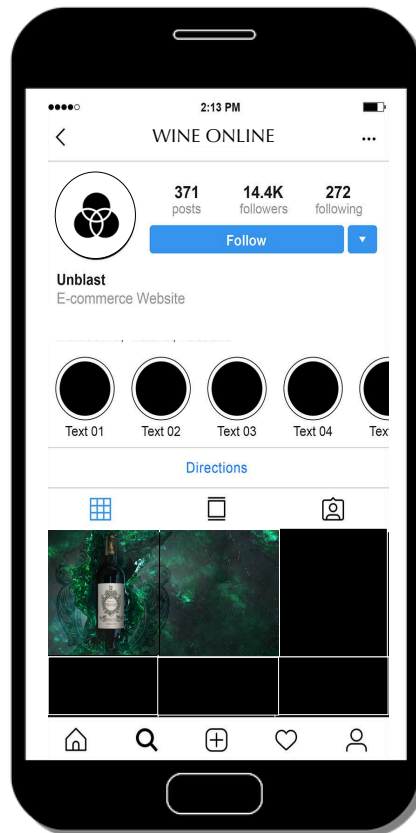
MISE EN PLACE D'UNE COLLECTION EN PAGE D'ACCUEIL

OPTIMISER L'ATTRACTIVITÉ / L'INTÉRÊT DU PRODUIT GRÂCE À UN KEY VISUAL EN LANDING PAGE

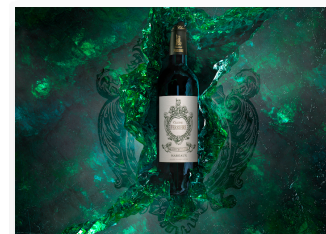
PAGE PRODUIT CLAIRE ET COMPLÈTE POUR FAVORISER LA CONVERSION

 (!) Responsive

# VISIBILITÉ COMPLÉMENTAIRE : NEWSLETTER, RÉSEAUX SOCIAUX, PRESSE DIGITALE



Decanter



**Château Ferrière 2020 – Réservez-le sans tarder durant les primeurs !**

29 MARS 2021

Soyez charmés par Château Ferrière, un vin charnel, authentique et d'une grande profondeur.

Le millésime 2020 vous surprendra par son style à la fois gourmand et son classicisme : un grand Margaux !

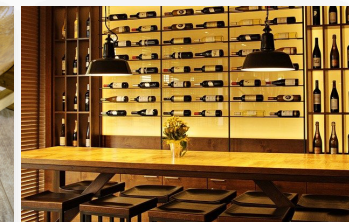


**Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur**

22 MARS 2021

Adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore



**Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur ipsum dolor sit amet, consectetur**

15 MARS 2021

Adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident