



CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{EME} GRAND CRU CLASSÉ, APPELLATION MARGAUX

2021

« QUI AURAIT CRU QU'APRÈS UN PRINTEMPS ET UN ÉTÉ SI COMPLIQUÉS, LE MILLÉSIME 2021 SE MONTRERAIT AUSSI SÉDUISANT, LONG ET ÉLÉGANT ?

À L'ISSUE D'UN SPLENDIDE MOIS DE SEPTEMBRE, LE RÉSULTAT EST LÀ : UN TRÈS BON MILLÉSIME, AVEC BEAUCOUP DE CARACTÈRE. À VOUS DE LA DÉCOUVRIR... »

CLAIRE VILLARS-LURTON, LA PROPRIÉTAIRE

« UN MILLÉSIME COMME ON AIME LES PRODUIRE : FRAIS, TENDU AVEC UNE BELLE QUALITÉ DE TANNINS ET BEAUCOUP DE FINESSE. 2021 NOUS A PERMIS D'OFFRIR UN POURCENTAGE DE CABERNET SAUVIGNON ENCORE JAMAIS ATTEINT QUI PERMETTRA DE DÉFIER LE TEMPS...

GOÛTEZ, SAVOUREZ, PRENEZ DU PLAISIR EN DÉGUSTANT CE 2021 QUI NOUS A TANT PRIS D'ÉNERGIE ; MAIS QUELLE FIERTÉ AVEC CE RÉSULTAT ! »

GÉRARD FENOUILLET, LE DIRECTEUR TECHNIQUE

« TRÈS BELLE RÉUSSITE. »

BERNARD BURTSCHY

94-95 Pts

« L'ATTAQUE EST SUBLIME, EN LONG, EN LARGE ET EN TRAVERS. »

TERRE DE VINS

95-96 Pts

« UNE TRÈS GRANDE ÉLÉGANCE. »

REVUE DU VIN DE FRANCE

94-95 Pts

« BELLE FRAÎCHEUR EN BOUCHE, BELLE ACIDITÉ, PURETÉ DU FRUIT. »

VINBLADET

93-95 Pts

LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.

Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.

Remontage d'un demi volume par jour pour une extraction douce.

3 semaines de macération.

Vinification inférieure à 25 degrés.

L'ASSEMBLAGE

81 %	13 %	5 %	1 %
Cabernet sauvignon	Merlot	Petit verdot	Cabernet franc

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

40 % en barriques neuves	40 % en barriques d'un vin	20 % en amphores TAVA
--------------------------	----------------------------	-----------------------

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON

Directeur de production : Gérard FENOUILLET

Cœnologue conseil: Éric BOISSENOT

