



CHÂTEAU FERRIÈRE

2020

3^{EME} GRAND CRU CLASSÉ, APPELLATION MARGAUX

« FERRIÈRE 2020 EST UN VIN DE GRANDE CONCENTRATION MALGRÉ DE TOUTS PETITS RENDEMENTS, UN MILLÉSIME MARQUÉ PAR SA CONCENTRATION, SA QUALITÉ TANNIQUE ET SON CLASSICISME. »

CLAIRE VILLARS-LURTON, LA PROPRIÉTAIRE

« ENCORE UN GRAND MILLÉSIME ! DEPUIS LE MILLÉSIME 2014, NOUS AVONS UNE SUCCESSION DE MILLÉSIMES TRÈS QUALITATIFS ET COMPLETS. CE QUI EST EXCEPTIONNEL À BORDEAUX.

FERRIÈRE 2020 EST SYNONYME DE GOURMANDISE ET DE COMPLEXITÉ. »

GÉRARD FENOUILLET, LE DIRECTEUR TECHNIQUE

« 2020 IS TREMENDOUS. »

VINOUS
95+ PTS

« TRANSPARENCE DU FRUIT,
ÉCLAT DE LA BOUCHE... C'EST UN
RÉGAL. »

LA REVUE DES VINS DE FRANCE
96-97 PTS

« PUISSANCE, RONDEUR
ET PRÉCISION. »

JAMES SUCKLING
95-96 PTS

WINE ENTHUSIAST,
ROGER VOSS
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

68 %	27 %	3 %	2 %
Cabernet Sauvignon	Merlot	Petit Verdot	Cabernet Franc

LES PRATIQUES CULTURALES



BIODYVIN

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
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT

