



CHÂTEAU FERRIÈRE

2023

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

En 2023, le temps a été clément dans le Médoc, favorisant une croissance végétative régulière et sans interruption.

Les conditions météo printanières et les pluies modérées ont été bénéfiques, assurant un bon potentiel de production jusqu'aux vendanges. Malgré un été chaud et sec, les maturités ont atteint des niveaux intéressants grâce à une fin de mois d'août particulièrement chaud. Les pluies de septembre ont apporté un soulagement aux Cabernet Sauvignon en fin de récolte, leur redonnant de la fraîcheur.

LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.

Au cœur de l'appellation Margaux.
10 hectares de vignes de plus de 70 ans
10 000 pieds / ha

RENDEMENT

35 hecto / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble.
Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

ASSEMBLAGE

68 % Cabernet sauvignon
28 % Merlot
3,5 % Petit Verdot
0,5 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

18 mois dont
40% en Barriques neuves,
40% Barriques d'un vin
20% en cuves diamants
ovoïdes et amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton
Directeur Technique : Gérard Fenouillet
Oenologue conseil : Eric Boissenot



Dates des vendanges

Merlot : du 13 au 18 Septembre
Cabernet-Sauvignon : du 18 au 02 Octobre
Petit Verdot : 20 Septembre

pH : 3,70

Alcool : 13,20 %

SO2t : 30 mg/l