

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château de Ferrand

Saint-Emilion Grand Cru | ☆ Grand cru classé



VISITE



DÉGUSTATION



GASTRONOMIE



HÉBERGEMENT



— Vignoble



SURFACE

32 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

Merlot 70 %, Cabernet Franc 29 %, Cabernet Sauvignon 1 %



AGE MOYEN DES VIGNES

35

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Béton, Inox



ELEVAGE

Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 70 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

150000 bouteilles
1350 hectolitres

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE

BELGIQUE

CANADA

CHINE

DANEMARK

ETATS-UNIS

FRANCE

HONG-KONG

ITALIE

JAPON

PAYS-BAS

ROYAUME-UNI

SUISSE

ESPAGNE

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TERRA VITIS



SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Propriété de la famille Bich, Château de Ferrand incarne avec passion une vision d'excellence en matière de vin comme en matière d'accueil. Niché dans un écosystème préservé, son terroir exceptionnel révèle un vin d'une grande finesse alliant complexité aromatique, fraîcheur et équilibre. Certifié en agriculture biologique, Château de Ferrand cultive un lien respectueux avec la nature et le temps. Plus qu'un domaine, c'est un univers où se côtoient art du vin, art de vivre et collection d'art, que nous vous invitons à découvrir.

Adresse

CHÂTEAU DE FERRAND
339 Allée de Saint-Poly
Saint-Hippolyte
33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 74 47 11

Ouverture

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi,
Dimanche
De 09h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

Equipe Hospitaité
Château de Ferrand
339 Allée de Saint-Poly, Saint-Hippolyte
33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 74 47 11

