LES VINS DE SAINT-EMILION

Le Différent de Château de Ferrand

Saint-Emilion Grand Cru

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
30000 bouteilles
225 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, fraicheur 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

LE DIFFÉRENT DE CHÂTEAU DE FERRAND
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

BICH CHANDON-MOET Pauline
Château de Ferrand
339 Allée de Saint-Poly, Saint-Hippolyte
33330 SAINT-EMILION
Tél : 05 57 74 47 11