

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

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
DANEMARK
ETATS-UNIS
FRANCE

HONG-KONG
ITALIE
JAPON
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
SUISSE
ESPAGNE

— 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

— 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

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

