



L'ORANGERIE DE FERRAN 2012

AOC PESSAC LÉOGNAN

2nd vin du Château de Ferran, grand vin de l'appellation Pessac Léognan, cette propriété appartient à une vieille famille bordelaise depuis 1880, les descendants de Joseph Béraud-Sudreau, Philippe et Ghislaine Lacoste dirigent ce cru depuis 1999.

SITUATION

Pessac Léognan

SOL

Croupes argilo-calcaires et du Miocène légèrement Graveleuses.

SUPERFICIE

3 Hectares

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon
Merlot

**ÂGE MOYEN DES
VIGNES**

10-15 ans

VINIFICATIONS

Cuves thermorégulées électroniquement chaud et froid. Vinification en cuves inox - cuvaison 3 à 4 semaines - 30 °C.

ELEVAGE

En barriques de Chêne merrain pendant 12 mois

**COMMENTAIRES
DE DÉGUSTATION**

Une robe profonde et sombre, un nez complexe qui allie boisé, cacao, torréfaction et petits fruits noirs, une bouche bien structurée avec des tanins puissants et racés.

**ACCORD METS &
VINS**

Cette structure révélera toute sa finesse sur le moelleux d'une côte de bœuf Bazadaise accompagnée de quelques pommes de terre sautées à l'ancienne.



H.CUVELIER & FILS - 72/76 rue Reignier - 33100 Bordeaux

T : (+33) 05 57 77 11 50 - F : (+33) 05 56 86 57 18

europa-est@cuvelier-bordeaux.com - www.cuvelier-bordeaux.com