



Château Ferran 2019 Pessac-Léognan AOC

Kleur

Zeer intens bordeaux-rood met de schakering zwart en mahonie.

Neus

Zeer rijp dit jaar en toch meteen die impressie van frisheid als voorbode van een indrukwekkende galerij van aroma's in dit verleidelijk, onmiskenbaar klasse ademend boeket. Floraal, tot kokos met de kenmerkende Graves-toon van grafiet (potlood), as en gebrand hout in de meest subtiele vorm. Dit belooft veel!

Smaak

Klassieker dan het etiket van deze wijn bestaat niet en dat lijkt een eerste, waardevolle indicatie. Maar dan klassiek in de meest ideale vorm. Een structuur van de topwijnen uit de vorige eeuw. Eerst wat gereserveerd/ingehouden, zelfbewust van de reserves die snel gaan volgen. Serieuze, maar uiterst smaakvolle en boeiende tannine-structuur en een model-balans. Een smaakboog met volop spanning en rijk aan contrasten.

Bodem

In totaal bezit men 19 ha wijngaarden, met een hoge dichtheid: aanplant van 7200 stokken per ha. De bodem bestaat uit kalkrijke klei met een top laag van grind.

Vinificatie

De handmatige geoogste druiven (afhankelijk van de jaargang rond de 50 hl/ha) worden in kleine kratten naar de vinificatieruimte getransporteerd. De vergisting vindt plaats in RVS cuves (temperatuurgecontroleerd); de rijping op barriques van Frans eiken. Zo'n 30% wordt jaarlijks vervangen door nieuwe vaten.

Culinair

Superbe dinerwijn en een grootse begeleider van orgaanvlees (kalfsnier), van in zoute weide (prés salés) opgegroeid lam (Texel) en het fijnste Iberico varken.

Druif/Druiven

65% Merlot en 35% Cabernet Sauvignon.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2040

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75