



CHÂTEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 77 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 9 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 12-16 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo granate profundo con ribete un poco atejado.



En nariz encontramos frutas negras maduras, terrosidad y como recuerdo de la barrica notas a especias dulces como vainilla y canela combinado con notas ahumadas y tostadas.



En boca es un vino generoso de muy buen cuerpo, redondo típico por una añada soleada, fresca elegante, complejo y con taninos finos integrados y un final largo. Super expresión de Saint Emilion.



Se recomienda acompañar con Aves o carnes rojas bien cocidas.



La Bodega

Château de Ferrand es una finca de 42 hectáreas (104 acres) en Saint-Émilion, en la orilla derecha de Burdeos. Obtuvo el estatus de Saint-Émilion Grand Cru Classé en 2012 y produce dos vinos: el grand vin y una segunda etiqueta, Le Différent de Château de Ferrand. Los suelos bien drenados y ricos en arcilla que personifican las 32 hectáreas (79 acres) de viñedos de la finca están plantados con 75 por ciento de Merlot, 15 por ciento de Cabernet Franc y 10 por ciento de Cabernet Sauvignon.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com