

CHÂTEAU FERRIERE 2025

LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.
Au cœur de l'appellation Margaux.

LE RENDEMENT

25 hl/ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Extractions modérées en phase active, puis douce en fin de macération. Macération à une température comprise entre 24°C et 26°C. 22 jours de cuvaison.
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

66 % Cabernet-Sauvignon
24 % Merlot
6 % Petit Verdot
4 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

14 mois dont :
35 % en barriques neuves,
35 % en barriques d'un et deux vins,
30% en cuves ovoïdes et amphores.

pH: 3,80 **Alcool :** 12,70 %

Date des vendanges :

Du 5 au 19 Septembre 2025.

