



CHATEAU FERREYRES

LES SILEX DU CHÂTEAU



CEPAGE

80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc,
10 % Cabernet Sauvignon

SOL

Argilo sableux

VINIFICATION / ELEVAGE

Après avoir été triés, les raisins sont encuvés pour une durée de 4 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Par la suite, 100 % de cette cuvée est élevé en en cuve inox pendant 8 mois, conférant à ce vin des notes de fruits très généreuses.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue à la robe grenat
- Nez : Intense, marqué par des notes de fruits rouges et d'épices.
- Bouche : L'attaque est ronde, accompagnée de notes de cerise et cassis. Le tout ponctué par une belle longueur légèrement minérale.

Ce vin accompagnera parfaitement vos plus belles tables.

GRAPE VARIETY

80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc,
10 % Cabernet Sauvignon

SOIL

Clay and sandy soil

VINIFICATION / AGEING

After been sorted, the grapes are vatted for 4 weeks to do the alcoholic fermentation. Then, this wine is ageing during 8 months in steel tank, giving powerful fruity aromas.

TASTING

- Colour : Deep colour with garnet dress
- Nose : Intense, with red fruits and spicy aromas.
- Mouth : Good attack with cherry and black-currant aromas. At the end, we have lingering finish with a little minerality.

Perfect with your most beautiful tables.