



Costes du Château Féret-Lambert, 2017

Domaine Féret-Lambert

FRANCE, BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR

Un vin de plaisir avec une bonne vivacité, franc, équilibré que l'on ouvre et boit très facilement.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	90% Merlot, 10% Cabernet-sauvignon
SUPERFICIE	13 ha
GÉOLOGIE DU SOL	Plateaux et côtes argilo-calcaire sur roche type calcaire à astéries. Présence de nombreux coraux fossilisés, très riches en oligo-éléments.

VINIFICATION	Eraflage, puis double tri du raisin. Macération à froid pour une extraction optimale des arômes de fruits. Fermentation en petites cuves inox et béton thermo régulées afin de respecter nos terroirs et différentes maturités. Extraction par pigeage et remontage. Après fermentation et macération à chaud, les vins sont écoulés avec leurs lies fines.
--------------	---

ÉLEVAGE	6 mois en barriques de deux vins de chêne Français, dans nos carrières naturelles de calcaire situées sous nos vignobles. Mise en bouteilles et stockage au château.
---------	--

CODE SAQ
14984119

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Château Féret-Lambert est implanté sur la commune viticole de Grézillac, au cœur de l'Entre Deux Mers, à 35Km à l'Est de Bordeaux et produit exclusivement du vin Rouge en Appellation Bordeaux Supérieur. Ce Domaine est dans la famille FERET depuis 4 générations. Cette propriété figure déjà dans la première édition du « Bordeaux et ses Vins » de 1856.