



CHATEAU FERREYRES

CREMANT DE BORDEAUX



CEPAGE

Merlot et Cabernet franc

SOL

Argilo sableux

VINIFICATION / ELEVAGE

Les vendanges sont exclusivement manuelles, et l'acheminement du raisin se fait en clayettes ajourées. Pressurage, première fermentation, prise de mousse en bouteille pour la 2^{ème} fermentation, élevage, remuage, dégorgement et tirage. Ce vin est élevé pendant au minimum 12 mois sur latte afin que se développent ses qualités aromatiques et gustatives.

DEGUSTATION

• Œil : Ce crémant présente des bulles légères et une robe rose pâle
• Nez : Le nez est très fruité. La bouche est ronde et délicieusement parfumée.
• Bouche : Ce crémant conviendra parfaitement à l'apéritif avec des petits fours, des toasts, ou bien avec des desserts aux fruits, un tiramisu aux fruits rouges, une charlotte aux fruits rouges, un Saint-Honoré aux framboises, des profiteroles à la chantilly... Compagnon idéal de vos fruits de mer, poissons, il enchantera également vos apéritifs.

GRAPE VARIETY

Merlot and Cabernet franc

SOIL

Clay and sandy soil

VINIFICATION / AGEING

The grape harvests are exclusively manual, and the routing of the grape is made in openwork crates. Pressing, first fermentation, foam grip in bottle for the 2nd fermentation, the ageing, remuage, the draining and the edition. This wine is raised during at least 12 months on slat so that its aromatic and gustative qualities can develop.

TASTING

• Colour : This Cremant has light bubbles and pale pink dress
• Nose : The nose is very fruity. The mouth is round and charmingly perfumed.
• Mouth : This Cremant will fit perfectly with apéritif with petit fours, on toasts, or with fruit desserts, tiramisu with red berries, charlotte with red berries, a Saint-Honoré with raspberries, or profiteroles with whipped cream ... Perfecto with your seafoods, fishes and your apéritifs.