

ARGUMENTAIRE COMMERCIAL ET TECHNIQUE

CHÂTEAU FERRIERE

MILLÉSIME 2024

LA PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2024

LE MOT DU MILLÉSIME

L'équilibre du fruit.

LE MOT DE CLAIRE VILLARS-LURTON

Les rendements limités et les défis climatiques n'ont pas empêché Château Ferrière 2024 de nous offrir un équilibre remarquable. Ses notes épicées apportées par les 18% de Petit Verdot renforcent le côté savoureux et fruité du vin. C'est un millésime rare à ne pas manquer.

LES CHIFFRES CLÉS DE CHÂTEAU FERRIERE 2024

- **18%** de Petit Verdot dans l'assemblage de Château Ferrière 2024, qui apportent une touche épicée à l'équilibre de ce vin fin.
- **100%** de nos levures sont des **levures indigènes**, développées au Château Ferrière. Leur utilisation s'inscrit dans notre **certification bio et biodynamique**, à la vigne comme au chai.
- **70 ans**, c'est l'âge des vignes de près de **50% de notre vignoble**, assurant un patrimoine de **diversité génétique aux typicités uniques**.

LES ARGUMENTS DE VENTE DU MILLÉSIME 2024

UN MILLÉSIME RARE

Avec des rendements bas et un **engagement exemplaire en biodynamie**, Ferrière 2024 s'impose comme une rareté dans cette campagne primeurs. 3^{ème} Grand Cru Classé de Margaux, il est proposé à un **prix juste et accessible, pensé pour les nouveaux amateurs comme pour les collectionneurs**.

L'ÉQUILIBRE DU FRUIT ACCESSIBLE DÈS MAINTENANT

- Une signature aromatique unique

Le Petit Verdot (18 %), parfaitement maîtrisé, apporte une touche épicée originale qui sublime les notes de cassis, de fleurs et de mûre. Un vin vibrant, raffiné et plein de caractère.

- Des tanins fins à apprécier dès 2027

Grâce à ses tanins fins et à sa belle tension, Ferrière 2024 s'appréciera dans sa jeunesse, tout en évoluant magnifiquement au fil des années. Vieilli en barriques, en amphores et en cuves ovoïdes, l'équilibre du fruit est ainsi sublimé.

UN GRAND CRU CLASSÉ ENGAGÉ

Vinifié avec ses propres levures indigènes, certifié bio et biodynamique depuis 2015 et 2018, Château Ferrière incarne l'expression durable de son terroir d'exception.





Renforcée par la qualité de ses vignes dont près de la moitié sont âgées de 70 ans, la longévité des 24 hectares de graves profondes en plein cœur de l'appellation Margaux est assurée.

LES INFORMATIONS TECHNIQUES DU MILLÉSIME 2024

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU FERRIERE

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

LES DATES DE VENDANGES DE CHÂTEAU FERRIERE 2024

Du 17 Septembre au 8 Octobre 2024.

L'ASSEMBLAGE DE CHÂTEAU FERRIERE 2024

- 70 % Cabernet Sauvignon
- 18 % Petit Verdot
- 10% Merlot
- 2 % Cabernet Franc

LA VINIFICATION DE CHÂTEAU FERRIERE 2024

Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Macération à une température entre 22°C et 24°C. Faible et douce extraction. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

L'ÉLEVAGE DE CHÂTEAU FERRIERE 2024

16-18 mois dont 40 % en barriques neuves, 40 % en barrique d'un vin, 20 % en cuves ovoïdes et en amphores.

LE RENDEMENT DE CHÂTEAU FERRIERE EN 2024

16 hl/ha.

LES NOTES DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2024

Commentaire (50 mots) : Le millésime 2024 séduit par sa robe profonde, son fruit juteux aux accents de cassis et de mûre, et ses notes florales raffinées. En bouche, la fraîcheur s'allie à des tanins fins et une minéralité élégante. Le Petit Verdot apporte une touche épicée distinctive à ce vin vibrant et harmonieux.

Oeil : profond, rubis intense

Nez : cassis, épices, fleurs

Bouche : attaque précise, texture veloutée, belle tension, finale longue et fraîche.