

CHÂTEAU FERRIERE



OUTILS & ACTIVATIONS

ACTIVATIONS DIGITALES

CONTENUS & OBJECTIFS

Nous vous accompagnons dans **la promotion des vins** de Gonzague & Claire Lurton, notamment **en e-retail**.

Ensemble,
Développons la visibilité de chaque propriété
Démultiplions les moments de dégustation de nos Grands Vins
Mettons l'accent sur le **caractère individuel** de chacune de nos cuvées

Vous trouverez dans cette présentation la description de l'ensemble des outils que nous vous mettons à disposition via notre Dropbox.



Contact:

Maéva Senéchau
E-Business Manager

Maeva.senechau@gc-lurton.com
+337 57 47 62 49



PRÉSENTATION DU CHÂTEAU FERRIÈRE

LE BIJOU DE LA BIODYNAMIE

CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



PRÉSENTATION COURTE

TEMPS DE LECTURE: 5 MIN

RAPPEL DES KEY SELLING POINTS AVANT RDV CLIENT.

DISPONIBLE EN FR, ENG, CN

CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



PRÉSENTATION TRAINING

TEMPS DE LECTURE: 5 MIN

FORMATION DES FORCES DE VENTE
PRÉSENTATION TRÈS VISUELLE AVEC LES MESSAGES CLÉS.

DISPONIBLE EN FR, ENG, CN

CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



PRÉSENTATION LONGUE

TEMPS DE LECTURE: 15 MIN

PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DU CHÂTEAU, AVEC ANECDOTES. POUR DEVENIR EXPERT.

DISPONIBLE EN FR, ENG, CN

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU FERRIÈRE

LE BIJOU DE LA BIODYNAMIE



Fin du 17ème siècle, la famille Ferrière, acteur réputé du courtage maritime, acquiert ce « cru » au cœur de Margaux, et marquera à jamais l'histoire de la propriété en lui associant son nom.

Un siècle plus tard, le Château fera leur grande fierté en obtenant le **TITRE DE 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 À MARGAUX.**

Il faudra attendre la fin des années 1980, pour que la **FAMILLE MERLAUT** en devienne propriétaire et s'attèle à retrouver la splendeur d'antan de la propriété.

Âgée seulement de 25 ans, Claire reprend l'œuvre inachevée de sa mère Bernadette suite à sa disparition accidentelle. À son tour, Claire le transmettra un jour à sa fille Jeanne, la troisième **GÉNÉRATION DE FEMMES PROPRIÉTAIRES DU CHÂTEAU FERRIÈRE.**

Cet objectif de transmission s'accompagne de la **PRÉSERVATION ET DE LA DURABILITÉ DU VIGNOBLE** de Ferrière, **PATRIMOINE UNIQUE DE DIVERSITÉ MASSALE** - un tiers des vignes date de 1954 !

LA PROPRIÉTÉ EST CERTIFIÉE EN BIO DEPUIS 2015 ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2018. Château Ferrière devient le seul Grand Cru Classé **DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE** par DEMETER et BIODYVIN.

L'équipe technique ira jusqu'à rendre la propriété complètement autonome pour ses préparations biodynamiques. Le Château Ferrière devient **L'ANTENNE MÉDOCAINE DU MOUVEMENT DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE (MABD).**

C'est aujourd'hui dans la bio-diversification des sols que les équipes poursuivent leur travail de préservation du terroir, grâce à l'essor de leurs **PRATIQUES EN AGROÉCOLOGIE.**

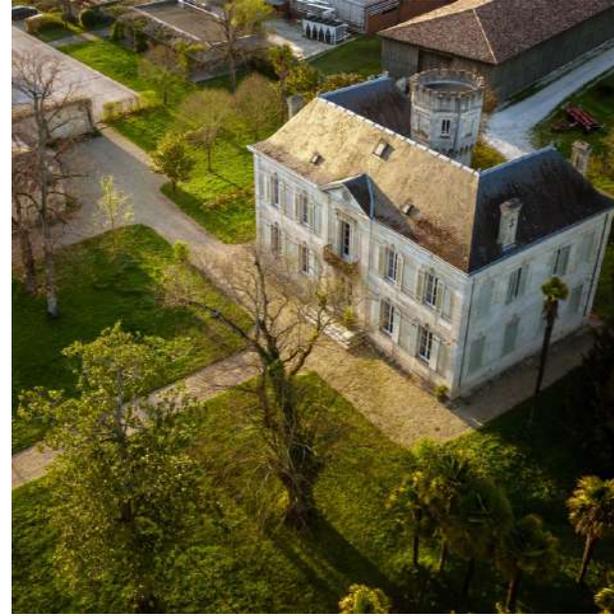




LE CHÂTEAU FERRIÈRE EST UN **GRAND CRU CLASSÉ** EN 1855 À MARGAUX, **CERTIFIÉ EN BIO** EN 2015 ET EN **BIODYNAMIE** À PARTIR DE 2018 (**DEMETER**) ET DE 2019 (**BIODYVIN**).

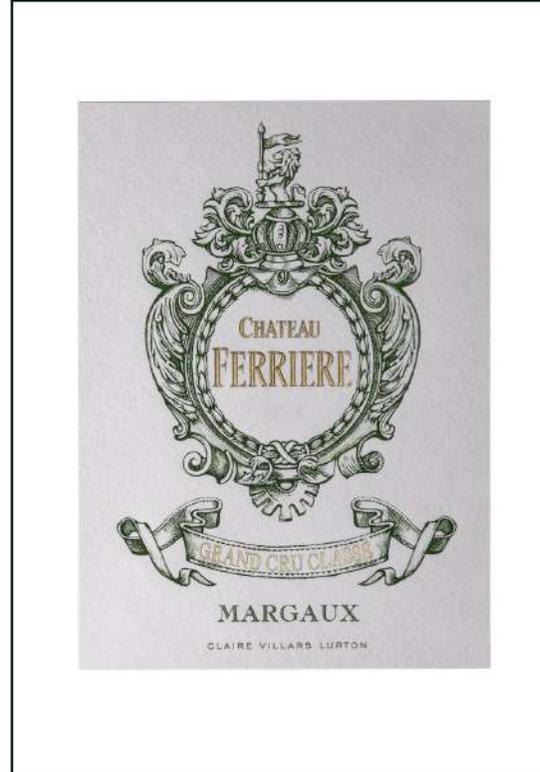
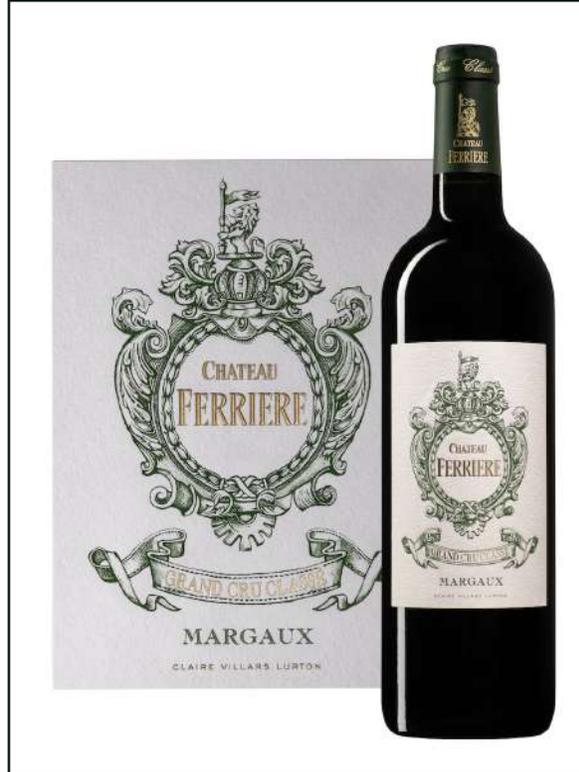
SOYEZ CHARMÉS PAR CHÂTEAU FERRIÈRE, UN VIN CHARNEL, AUTHENTIQUE ET D'UNE GRANDE PROFONDEUR.

PHOTOS DU CHÂTEAU FERRIERE



PROPRIÉTÉ, VIGNOBLE, INFRASTRUCTURES TECHNIQUES
REFLET DE L'ADN DU CHÂTEAU
BASE UPDATÉE CHAQUE ANNÉE

PACKSHOTS & VIDÉO DE ROTATION 3D



USAGES : FICHES PRODUITS, COMPLÈTES ET OPTIMISÉES

DÉCLINAISON DES MILLÉSIMES 2014 À 2020, ET NON MILLÉSIMÉ.
DISPONIBLES EN JPG (FOND BLANC) ET PNG.

COURTE VIDÉO ROTATION 3D EN .MP4
BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE
FOND BLANC & FOND NOIR

FICHES TECHNIQUES

PRÉSENTATION
DE LA
PROPRIÉTÉ

NOTES ET
COMMENTAIRES
DES CRITIQUES

CERTIFICATIONS

INFORMATIONS
TECHNIQUES :
VIGNOBLE,
NATURE DU
SOL,
ASSEMBLAGE,
VINIFICATION &
ÉLEVAGE

(FRANÇAIS,
ANGLAIS,
CHINOIS)



CHÂTEAU FERRIÈRE

3ÈME CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

2014

Fin du 17ème siècle, la famille Ferrière, acteur réputé du courtage maritime, acquiert ce « cru » au cœur de Margaux, et marquera à jamais l'histoire du Château en lui associant son nom.

Un siècle plus tard, le Château Ferrière fera leur grande fierté en obtenant le titre de 3ème Grand Cru Classé en 1855.

Après plus de 300 ans aux mains de la famille Ferrière, il faut attendre la fin des années 1980, pour que la famille Merlaut en devienne propriétaire et s'attèle à retrouver la splendeur d'antan de la propriété.

Âgée seulement de 27ans, Claire, reprend l'œuvre inachevée de sa mère Bernadette Merlaut lors de sa disparition accidentelle. A son tour, Claire le transmettra un jour à sa fille Jeanne, la troisième génération de femme propriétaire du Château Ferrière.

Cet objectif de transmission s'accompagne de la préservation et de la durabilité du vignoble de Ferrière, grâce aux méthodes de la biodynamie et de l'agroécologie.

« EN GRAND PROGRÈS EN MATIÈRE D'HARMONIE DE TEXTURE ET DE TANNIN ET DE PRÉCISION AROMATIQUE. »

BETTANE+DESSEAUVE
17,5/20 Pts

«WHO SAYS THAT MARGAUX HAS TO BE A "FEMININE" WINE? THIS HAS INTENSE RED CURRANT AND DELICATE SAVORY NOTES ON THE NOSE.»

JAMES SUCKLING
94 Pts

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcelleaire.
Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.
Remontage d'un demi volume par jour pour une extraction douce.
3 semaines de macération.
Vinification en température inférieure à 25 degrés.

L'ASSEMBLAGE

68 % Cabernet sauvignon	30 % Merlot	2 % Cabernet- franc
-------------------------------	----------------	---------------------------

LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

40 % en barriques neuves	60 % en barriques d'un vin
--------------------------------	----------------------------------

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Consultant œnologue: Éric BOISSENOT



FERRIERE.COM

G&C LURTON
ESTATES



BEAUTYSHOT INSTITUTIONNEL



BANNIÈRE

USAGES : BANNIÈRE E-RETAIL + HEADER LANDING PAGE

DISPONIBLE EN JPG ET PNG. TAILLE 1412x450 PX, PERSONNALISABLE SUR DEMANDE
DÉCLINAISON SUR LES MILLÉSIMES 2019, 2020, 2021 + NON MILLÉSIMÉ

BEAUTYSHOT INSTITUTIONNEL



USAGES : RÉSEAUX SOCIAUX (post + story), NEWSLETTER, PAGE PRODUIT...

DISPONIBLES EN JPG ET PNG. DÉCLINAISON SUR LES MILLÉSIMÉS 2019, 2020, 2021 + NON MILLÉSIMÉ

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS



USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE. DISPONIBLE EN BANNIERE, A4V, A4H ET CARRE

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS



USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE. DISPONIBLE EN BANNIÈRE, A4V, A4H ET CARRE

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS



USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE. DISPONIBLE EN BANNIÈRE, A4V, A4H ET CARRE

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS

BARBECUE



DINER ROMANTIQUE



BRUNCH



PIQUE NIQUE



USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSİMÉE. DISPONIBLE EN BANNIERE, A4V, A4H ET CARRE

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS

REPAS DE FAMILLE



BIODYNAMIE



USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE. DISPONIBLE EN BANNIERE, A4V, A4H ET CARRE

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS

NOËL



NOUVEL AN



FÊTE DES MÈRES



FÊTE DES PÈRES



USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE. DISPONIBLE EN BANNIÈRE, A4V, A4H ET CARRE

BEAUTYSHOTS COMMERCIAUX ET SAISONNIERS

SAINT VALENTIN



PRIMEURS



HALLOWEEN



VENDANGES

USAGES : VISIBILITÉS SAISONNIÈRES & COMMERCIALES
FORMAT JPG. BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE. DISPONIBLE EN BANNIERE, A4V, A4H ET CARRE

CONSOMMATION GUIDE ACCORDS METS VINS

USAGES:
PROJECTION DE LA
CONSOMMATION
+ CRÉATION D'UNE
EXPIÉRIENCE DE
DÉGUSTATION

UN ACCORD PAR MILLÉSIME
DU 2014 AU 2020

BEAUTYSHOTS EN JPG ET PNG.
DISPONIBLES EN BANNIERE, A4V,
A4H ET CARRE

GUIDE EXPLICATIF DE L'ACCORD
ET EXEMPLES DE RECETTES
ASSOCIÉES
(FRANÇAIS ET ANGLAIS)



CHÂTEAU FERRIÈRE x COURGES 2020

POUR UN ACCORD D'ANTAN...

LA TEXTURE SOYEUSE DU 2020 AINSI QUE SA CONCENTRATION EN FRUITS S'ACCORDERONT PARFAITEMENT À L'ONCTUOSITÉ DES COURGES, DANS TOUTE LEUR DIVERSITÉ.
UN MÉLANGE DE TEXTURES, UNE ALLIANCE HORS DU TEMPS, POUR UN ACCORD D'ANTAN RÉUSSI!

CHÂTEAU FERRIÈRE 2020 SE CARACTÉRISE PAR UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE LA DENSITÉ ET LA FINESSE DE SES TANINS.

UN VIN ÉCLATANT, AVEC UNE BELLE PROFONDEUR, ET TRÈS GOURMAND EN FRUITS.

BUTTERNUT, CITROUILLE, POTIMARRON... CHAQUE COURGE A SA SPÉCIFICITÉ ET ON LES RETROUVE AINSI AUSSI BIEN DANS DES PLATS SALÉS, QUE SUCRÉS.
CERTAINES APPORTENT DES NOTES BEURRÉES & DE CHÂTAIGNE, D'AUTRES PLUS DE FRAÎCHEUR, AVEC DES ARÔMES EUCALYPTUS.

IDÉES RECETTES

SALADE DE COURGE GRILLÉE AUX NOIX FRAÎCHES ET CANBERGÈRE

Les lamelles de courges, badigeonnées d'huile de noix caramélisent au four et libèrent leurs arômes naturels. La gourmandise de l'huile de noix rappelle celle de la cuvée. La texture confite de la courge s'entremêle aux notes de fruits des bois de la cuvée et enveloppe ses tanins.
Un accord simple, gourmand et généreux.

COURGE FARCIE, MOUTARDE À L'ANCIENNE ET FARCE FOIE GRAS

L'expression pure du fruit de la cuvée s'accorde parfaitement à la douceur de la courge. La finale de Château Ferrière 2020, légèrement épicée et minérale, est allongée en bouche par la moutarde. Bien dosée, la puissance de la moutarde et le croquant de ses graines s'équilibrent aux tanins de la cuvée.
Le foie gras apporte l'onctuosité et la gourmandise.



CONSOMMATION

BEAUTYSHOTS ACCORDS METS VINS



USAGES: PROJECTION DE LA CONSOMMATION + CRÉATION D'UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION
POUR CHAQUE MILLÉSIME, À PARTIR DE 2014.
FORMAT JPG. DISPONIBLE EN BANNIERE, A4V, A4H ET CARRE

CONSOMMATION

BEAUTYSHOTS ACCORDS METS VINS



USAGES: PROJECTION DE LA CONSOMMATION + CRÉATION D'UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION

POUR CHAQUE MILLÉSIME, À PARTIR DE 2014. FORMAT JPG. DISPONIBLE EN BANNIERE, A4V, A4H ET CARRE

CONSOMMATION
LE SERVICE

CHÂTEAU FERRIÈRE
2014

À DÉGUSTER DÈS MAINTENANT
APOGÉE DU VIN EN 2027

CARAFAGE 1 À 2 HEURES
TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16-18°C



USAGES : CONSEILS DE SERVICE ET DE DÉGUSTATION AUPRÈS DU CONSOMMATEUR

DÉVELOPPÉ DU MILLÉSIME 2014 AU MILLÉSIME 2020
FRANÇAIS ET ANGLAIS