



CHÂTEAU FERRIERE

2023

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

EN 2023, LE TEMPS A ÉTÉ CLÉMENT DANS LE MÉDOC, FAVORISANT UNE CROISSANCE VÉGÉTATIVE RÉGULIÈRE ET SANS INTERRUPTION. LES CONDITIONS MÉTÉO PRINTANIÈRES ET LES PLUIES MODÉRÉES ONT ÉTÉ BÉNÉFIQUES, ASSURANT UN BON POTENTIEL DE PRODUCTION JUSQU' AUX VENDANGES. MALGRÉ UN ÉTÉ CHAUD ET SEC, LES MATURITÉS ONT ATTEINT DES NIVEAUX INTÉRESSANTS GRÂCE À UNE FIN DE MOIS D'AOÛT PARTICULIÈREMENT CHAUD. LES PLUIES DE SEPTEMBRE ONT APPORTÉ UN SOULAGEMENT AUX CABERNET SAUVIGNON EN FIN DE RÉCOLTE, LEUR REDONNANT DE LA FRAÎCHEUR.

« THIS IS MY FAVOURITE
FERRIERE OF ALL TIME. »

MATTHEW JUKES
18+ Pts

« VERY PURE FRUIT
HERE. »

JAMES SUCKLING
94-95 Pts

TERRE DE VINS
94-95 Pts

« UN VIN TRÈS ÉLÉANT. »

JAMES SUCLING
94-95 Pts

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

L'ASSEMBLAGE

68% Cabernet sauvignon
28% Merlot
3,5% Petit Verdot
0,5% Cabernet Franc



LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

18 mois dont
40% en barriques neuves,
40% en barriques d'un vin,
20% en cuves béton ovoïdes
et en amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton
Directeur Technique : Gérard Fenouillet
Oenologue conseil : Eric Boissenot