



**CHATEAU FERRIERE
MILLÉSIME 2024
L'ÉQUILIBRE DU FRUIT**

CHÂTEAU FERRIERE

En conduisant nos vignes en **agriculture régénérative**, le millésime 2024 nous a appris à relever de multiples défis. Nos **couverts végétaux** nous ont aidé à absorber les excès d'eau en hiver mais nous ont contraint lors des épisodes plus chauds et humides du printemps. En sont ressortis des **plus petits rendements** organisés autour de **raisins de bonne maturité phénolique et d'un très bel équilibre**.

Le **Petit Verdot** s'est illustré avec beaucoup de finesse et de justesse sur nos **terroirs de graves profondes**, faisant de lui la star du millésime 2024 de Château Ferriere. Les élégantes **notes épicées qu'il apporte** soulignent l'équilibre du fruit obtenu autour des **Cabernet-Sauvignon et du Merlot**.



« Malgré des rendements limités et des défis climatiques, le millésime 2024 de Château Ferriere offre 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. »

Claire Villars-Lurton
Propriétaire

UN MILLÉSIME À APPRÉCIER DÈS 2027, QUI OFFRE AUSSI UN JOLI POTENTIEL DE GARDE

Rare sont les millésimes qui offrent une aussi grande buvabilité dans leur jeunesse. Fruits noirs et épices font de ce millésime un vin charmeur qui saura séduire les amateurs éclairés de Bordeaux tout comme de nouveaux consommateurs à la recherche de fraîcheur et de vins vivants.

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 plus de **50% de notre vignoble**, assurant un patrimoine de **diversité génétique aux typicités uniques**.