

Château LES ROCHES DE FERRAND

GRANDE SELECTION



FRONSAC



Encépagement : 80% Merlot 20% Cabernet Franc

Superficie : 3 hectares

Terroir : Plateaux et coteaux argilo-calcaires

Viticulture : taille bordelaise (traditionnelle), travail du sol sous le rang, effeuillage une face (sauf année de canicule ou d'aléas climatiques sévères), 100% d'enherbement

Vendanges : mécanique, effectuées à la maturité la plus complète. Eraflage intégral avec tri mécanique et manuel.

Vinification : Séparée suivant l'origine des parcelles, l'âge de la vigne, et le cépage. Vinification en cuves inox thermo régulées, sans soufre ajoutés. Macération avec marc immergé, de 15 à 40 jours suivant les années. Fermentation alcoolique entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

Elevage : 18 mois en cuves. Suivant le millésime, 20% du vin passe en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Accords mets et vin : Grillages, viandes rouges, gibiers, fromages délicats, desserts au chocolat et tarte aux fraises.

Service : 17-18°C

Dégustation : se présente avec une robe d'un pourpre profond, des arômes intenses d'épices, de confiture de mûre et de cassis. Un joli boisé et une bouche harmonieuse, texture puissante mais fondante, des jolis arômes persistants, de la fraîcheur

Récompenses / Notes :

2023 : 90-91/100 Yves Beck

2022 : 90/100 Yves Beck et Alexandre MA
89/100 James Suckling

2020 : Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2025
88 /100 James Suckling
87/100 Yves Beck

2019 : Médaille d'Or au Challenge International 2022

2018 : 95/100 Guide Dussert Gerbert 2026
Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2020
2 étoiles Guide Hachette 2022.
15/20-Coup de Cœur - Le Point Spécial primeurs

2017 : Médaille d'Or au Challenge international du vin 2025
1 étoile Guide Hachette 2021
90/100 vertdevin.com- édition hiver 2019-2020

2016 : 1 étoile Guide Hachette 2020
Médaille d'Argent au Challenge International du Vin - 2020

2015 : 1 étoile au Guide Hachette 2019