

Château LES ROCHES DE FERRAND



FRONSAC



Encépagement : 80% Merlot 20% Cabernet Franc

Superficie : 13 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 : mécaniques, 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.

Accords mets et vin : Dès l'apéritif avec de la charcuterie et des tapas. Mais aussi avec des grillages, viandes rouges, gibiers, fromages délicats et pour plus de gourmandise avec un moelleux au chocolat ou une tarte aux fruits rouges.

Service : 17-18°C – peut également être servit frais pour les apéritifs en extérieur.

Dégustation : se présente avec une robe brillante, un nez de fruits rouges intenses et bien mûrs que l'on retrouve en bouche. Tanins soutenus, ronds, souples avec une bonne persistance. Une finale épicée.

Notes:

2012 : 1 étoile - Guide Hachette 2026

2018 : 1 étoile - Guide Hachette 2022

2016 : Cité – Guide Hachette 2020

Remarque : Anciennement nommé Ch. Vray Houchat (jusqu'au millésime 2015).