



# CHATEAU FERREYRES L'EVEIL DES SENS

- AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE -



MILLESIME	2018
SUPERFICIE	1 HA
RENDEMENT	35 HL/HA
QUANTITÉ	3 500 COLS

## ASSEMBLAGE

100% MERLOT

## VINIFICATION

Après une sélection parcelle stricte, les raisins sont triés et encuvés pendant 4 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Par la suite, 100% de cette cuvée est élevée en barriques de chêne Français pendant 1 an.

33% barrique neuve, 33% barrique 1 vin, 33% barrique 2 vins.

## DÉGUSTATION

Le nez est puissant. Des notes empyreumatiques de fruits mûrs, en particulier cerise, s'offrent à vous. La bouche, ample, structurée et équilibrée, reprend avec élégance ces arômes. La finale longue vous dévoile de subtils arômes d'élevage bercés de tannins fins et soyeux.

## ACCORDS

Ce vin s'accordera parfaitement avec des plats gastronomiques élaborés à base de viande de bœuf ou de veau accompagnés de légumes grillés par exemple...

## GARDE

L'Éveil des Sens accompagnera vos plus belles tables, dès maintenant, mais attendra son apogée d'ici 6 à 7 ans. Il peut être conservé jusqu'à 12 ans pour les collectionneurs de belles étiquettes.

Servir à 16°.