

CHATEAU FERRAN



Informations Techniques

Cépages: 35% Sauvignon blanc
10% Sauvignon gris
40% Sémillon
15% Muscadelle

Terroir:

Argilo-limoneux.

Vinification:

Fermentation alcoolique en cuve inox.

Elevage:

100% en cuve Inox, élevage sur lie durant 6 mois.



9.50€



M et Mme Ferran
33760 St Pierre de Bat
Tél: 05 56 61 98 61
www.chateau-ferran.fr

entre2mers
Grand Vin Blanc par Nature