



# CHATEAU FERREYRES

## PETIT BOUCHON BORDEAUX without sulfite



### CEPAGE

100% Merlot (sans sulfite ajouté)

### SOL

Présence importante de Silex au sol argilo-sableux

### VINIFICATION / ELEVAGE

Après avoir été triés, les raisins sont encuvés pour une durée de 3 semaines. Fermentation alcoolique rapide, avec un contrôle très rigoureux des températures. Suite à la fermentation malolactique, il y a un élevage de 4 mois en cuve inox, avec une attention particulière portée à la protection contre l'oxygénation. Ce vin est sans ajout de sulfites.

### DEGUSTATION

- **Oeil** : Robe rouge soutenue, aux reflets violacés.
- **Nez** : Intense, marqué par des notes de fruits rouges légèrement confiturés
- **Bouche** : La bouche est ronde, et reprend avec gourmandise ces parfums, fraîcheur du terroir de silex.

Ce vin s'accordera parfaitement avec des tapas de légumes grillés ou de viande. Le petit Bouchon est un vin gourmand, facile à boire.

### GRAPE VARIETY

100% Merlot (without added sulphite)

### SOIL

Significant presence of Silex on sandy-clay soil

### VINIFICATION / CELLAR MATURITY

After being sorted, the grapes are vatted for a period of 3 weeks. Rapid alcoholic fermentation, with very strict temperature control. Following the malolactic fermentation, there is a 4-month ageing in stainless steel vats, with particular attention paid to protection against oxygenation. This wine has no added sulphites.

### TASTING

- **Eye** : Deep red colour with purplish tints.
- **Nose** : Intense, marked by notes of slightly jammy red fruits.
- **Mouth** : The mouth is round, and takes up with greediness these perfumes, freshness of the flinty soil.

This wine will go perfectly with tapas of grilled vegetables or meat. Le Petit Bouchon is a gourmet wine, easy to drink.