



CHÂTEAU
FERREYRES

Florian Bondures

◆ Le Domaine ◆

En plein coeur de la Gironde, à quelques kilomètres au Sud- Est de Saint Emilion, se dressent les collines de Pujols, village au charme médiéval avec ses rues pittoresques et son ensemble architectural remarquable.

Le Vignoble plonge ses racines à Peyrouton et s'étend sur 31 hectares de vignes. Ici, un terroir rare de Silex s'étend sur des coteaux ensoleillés.

C'est cette découverte qui a donné naissance, en 2015, au projet de Florian : Faire de ce vignoble une propriété dynamique, mettre en valeur un terroir unique et produire des vins de qualité supérieure.

En 2015, Florian Bouchon fait l'acquisition de 24 hectares de vigne. En 2017, il récupère 7 hectares sur la commune de Doulezon, que son oncle a décidé de lui céder. Une dizaine d'hectares en 2020 élargiront encore le vignoble.

En 2019, pour son dynamisme et son ambition, Florian Bouchon a obtenu le 1er Prix de la Dynamique Agricole d'Aquitaine pour son projet de création d'entreprise. Il a plus récemment été sélectionné pour le concours National.



CHÂTEAU FERREYRES

"L'Eveil des Sens" se présente comme la cuvée haut de gamme de Château Ferreyres.

Elle est issue d'une sélection parcellaire stricte, associant un terroir unique, et une attention toute particulière portée à la vigne. Après une vinification lente et douce, ce vin est élevé pendant un an en barriques issues des plus grands tonneliers.

SUPERFICIE 1 HA
RENDEMENT 35 HL/HA



CHATEAU FERREYRES
L'VEIL DES SENS

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. L'Eveil 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.

UNE GAMME ÉLÉGANTE,
QUI DÉVOILE AVEC SUBTILITÉ
L'EXPRESSION DE NOS CÉPAGES
ET DE NOTRE TERROIR DE SILEX

CHÂTEAU FERREYRES BORDEAUX

Issu d'un assemblage de Merlot (80%), Cabernet Franc (10%) et Cabernet Sauvignon (10%), Château Ferreyres dévoile une expression aromatique délicate. L'élevage en cuve inox confère à ce vin des arômes éclatants de fruits rouges et d'épices. En bouche, l'attaque est ronde, accompagnée de notes de cerise et cassis. Le tout ponctué par une belle longueur. Château Ferreyres peut être consommé rapidement pour les amateurs de vins jeunes. Il atteindra son apogée après 3 ou 4 années de conservation.

SUPERFICIE 8 HA

RENDEMENT 54 HL/HA



CHÂTEAU FERREYRES BELLEVUE BORDEAUX SUPÉRIEUR

Cette cuvée haut de gamme se compose d'une dominante de Merlot (85%), et de Cabernet Franc. Les raisins sont issus des parcelles culminantes du domaine et sont vendangés à maturité optimale. 25% d'élevage en barrique de chêne français confère à ce vin une structure puissante. On y trouve des arômes de fruits noirs, notamment la cerise. La bouche reprend avec gourmandise ces parfums, accompagnés de tanins longs et soyeux. Une association parfaite entre fruit et structure. Château Ferreyres Bellevue peut être consommé rapidement pour les amateurs de vins jeunes et puissants. Il atteindra son optimum après 4 ou 5 ans. Il peut être conservé jusqu'à 10 ans pour les plus patients.

SUPERFICIE 4,50 HA **RENDEMENT** 50 HL/HA

A LA VIGNE COMME AU CHAI, NOUS METTONS EN
PLACE DES PRATIQUES RESPECTUEUSES DE LA
BIODIVERSITÉ DU DOMAINE

“

Je travaille minutieusement pour créer des vins aux saveurs uniques, aux tanins soyeux.

Les déguster, c'est avant tout un moment de plaisir et de convivialité.

*Très attaché à la valeur et à l'histoire de mon terroir, j'ai choisi des méthodes qui
préservent la beauté et l'équilibre du vignoble. La conversion à l'agriculture biologique
est une étape nécessaire, j'ai donc décidé de m'y engager avec mes équipes.*

*Je fais partie de cette nouvelle génération de vignerons ouverts au Monde, qui se doit de
porter ces valeurs...*

Florian Bonneau

CHÂTEAU FERREYRES
SAUVIGNON BLANC
BORDEAUX



Ce 100% Sauvignon blanc dévoile une expression aromatique délicate. Au nez, le bouquet est intense, franc, avec des notes de pamplemousse. En bouche, l'attaque est ronde, reprend les arômes de fruits exotiques, couronnée d'une belle fraîcheur et d'une minéralité agréable.

SUPERFICIE 3,23 HA RENDEMENT 65 HL/HA

CHÂTEAU FERREYRES
CRÉMANT ROSÉ BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

Après des vendanges manuelles, Château Ferreyres Crémant de Bordeaux a été élaboré selon la méthode de vinification traditionnelle. Cette cuvée est vieillie sur lattes pendant une période de 12 mois. De fines bulles coiffent ce crémant à la robe rose pâle. Le nez est fruité et floral, et ces arômes se confirment au palais, rond et délicieusement parfumé.

SUPERFICIE 3 HA RENDEMENT 78 HL/HA



Le Petit Bouchon

CHÂTEAU FERREYRES

Le Petit Bouchon est la cuvée 100% Merlot imaginée par Florian Bouchon pour le millésime 2019: une vinification sans soufre qui révélera la plus belle expression du fruit et du terroir.



Le Petit Bouchon présente une robe rouge soutenue, aux reflets violacés. Le nez est intense, marqué par des notes de fruits rouges légèrement confiturés. La bouche est ronde, et reprend avec gourmandise ces arômes.

Une pépite originale, qui révèle toutes les qualités de ce cépage, la fraîcheur du terroir de silex, et un savoir-faire minutieux au chai.

Vin gourmand, facile à boire. Idéal pour un apéritif.

CERTIFICATIONS & ENGAGEMENT



Château Ferreyres est certifié HVE3 depuis 2019.



En conversion depuis septembre 2019. D'ici 2021, l'ensemble de la propriété sera certifiée en Agriculture Biologique (42 hectares).

CHATEAU FERREYRES

Vignoble Florian Bouchon

1, Peyrouton
33350, Pujols

+33 524 087 501
contact@chateau-ferreyres.com
www.chateau-ferreyres.com

