

Les 100 hectares de la Ferrandière, propriété de la famille Gau, et maintenant la famille Mas, sont plantés dans l'étang asséché de Marseille. Cette ancienne lagune maritime, entre les Corbières et le Minervois, tout près de Carcassonne, à 40 km de la mer Méditerranée, offre un sol argileux et salin en profondeur. Ce sol unique, associé à un climat aux grands amplitudes thermiques diurnes et nocturnes, permet de cultiver des vignes francs de pied et confère au raisin une sapidité et une acidité originale, proche de l'umami. Ce site exceptionnel permet d'accueillir 18 cépages : Merlot, Malbec, Chardonnay, Sauvignon, Marselan, Riesling, Pinots (noir, gris, blanc) ... Nous y cultivons aussi des « pommes de vigneron ».



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépages : Chardonnay, Viognier, Pinot Gris

Notes de dégustation

- Couleur : Robe jaune dorée avec des reflets verts.
- Nez : Riche et expressif, arômes de miel d'acacia, coing, poire mûre avec une pointe d'épices et des notes fumées.
- Bouche : D'une grande complexité, beaucoup de gras relevé par une bonne vivacité. Notes fumées iodées et une touche de salinité en finale propre aux vins de ce domaine.
- Accords mets et vins : Bouillabaisse, Curry de Lotte, Colombo de porc, Tagines de poulet aux citrons confits, seiche à la sétoise, une invitation au voyage !

Le vignoble

Age moyen des vignes : 19 ans

Type de sol : argilo-calcaire de type lagunaire

Vendanges : mécanique de nuit afin d'éviter l'oxydation

Rendement moyen : 58hl/ha

Vinification

Eraflage, pressurage pneumatique sous gaz inerte, puis chaque cépage est vinifié séparément. Débourage à basse température. 3 semaines de fermentation sous contrôle des températures (15°C-18°C). 50 % de l'assemblage effectuée la fermentation malolactique.

Elevage : 4 mois en fût de chêne (2/3 de chêne américain et 1/3 de chêne français).

<https://www.ferrandiere.com/les-vins/le-grand-vin-blanc/>