

CH. FERRAN Tradition 2003 \*\*

18 ha 50 000

5 à 8 €



Acquis en 1994 par Nicolas Gélis, le château Ferran s'entoure de 27 ha de vignes, dont une partie, à l'ouest, est plantée sur des sols de graves argileuses riches en oxyde de fer, appelés rougets en raison de leur couleur. Que de jolis vins... Le rosé 2004 et le **Château Ferran rouge 2003 élevé en fût de chêne (8 à 11 €)** obtiennent chacun une étoile, mais la vedette est donnée à cette cuvée Tradition des plus authentiques. Très expressive, elle développe de nombreux arômes friands (cerise, pivoine, réglisse) et propose une matière soyeuse dès l'attaque, puis ronde, ample et harmonieuse. Tant et si bien qu'elle peut déjà apparaître sur votre table.

☛ Nicolas Gélis, Ch. Ferran, 31620 Fronton, tél. 05.61.35.30.58, fax 05.61.35.30.59, e-mail [chateau.ferran@wanadoo.fr](mailto:chateau.ferran@wanadoo.fr)   r.-v.

CH. MONTAURIOL Mons Aureolus  
Elevé en fût 2003 \*\*

5 ha 10 000

8 à 11 €

Comme le château Ferran, Montauriol appartient à Nicolas Gélis qui y produit des vins de haute expression, dont l'élevage est plus poussé encore. La cuvée Mons Aureolus a frôlé le coup de cœur. Robe rouge profond à reflets grenat, nez intense et complexe mêlant des senteurs de torréfaction (café, cacao), d'épices et de fruits rouges. Elle est ample, ronde et chaleureuse, et se développe longuement sur des tanins fondus. Un vin élégant.

☛ Nicolas Gélis,

Ch. Montauriol, rte des Châteaux, 31340 Villematier, tél. 05.61.35.30.58, fax 05.61.35.30.59, e-mail [contact@chateau.montauriol.com](mailto:contact@chateau.montauriol.com)   r.-v.