



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Top vin de Margaux

Description:

Les nombreux fans du Château Ferrière peuvent se réjouir. Le nouveau millésime 2019 tant attendu est arrivé. Nous vous recommandons de vous procurer rapidement quelques bouteilles. Car ce vin certifié bio, issu de vignes âgées de 35 ans en moyenne, fait partie de l'élite absolue et ne sera certainement pas disponible longtemps.

Profil aromatique:

Bouquet dense et délicat, aux notes envoûtantes d'iris, poivre blanc et cassis rouge. Bouche juteuse à la texture crémeuse, tannins serrés et corps droit. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale longue aux nuances de baies bleues et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Producteur: Margaux AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-07

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2050

N° article: 0563023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 94/100
A boire: 2030-2050
Weinbau: Bio. Certification bio: FR-BIO-07
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.