



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Une finesse parfumée et une élégance soyeuse

Description:

Ce domaine de 3e Grand Cru Classé, riche en traditions, allie aujourd'hui la précision de la biodynamie à l'élégance classique de l'appellation et incarne un style de Margaux particulièrement délicat et marqué par le terroir. Les sols graveleux profonds qui entourent le château confèrent au vin cette fraîcheur parfumée, ce raffinement floral et cette structure à grain fin qui rendent les grands Margaux si incomparables. Le millésime 2025 exprime cette signature avec une clarté fascinante. Ainsi, Ferrière allie concentration et finesse d'une manière remarquablement harmonieuse – jamais lourd, mais porté par l'énergie, la transparence et une tension interne vibrante.

Profil aromatique:

Un bouquet d'une profondeur incroyable, aux notes séduisantes de violette et d'iris, de nectar de cassis, de lavande et de réglisse. Une bouche complexe à la texture soyeuse, dotée d'une structure tannique dense, d'une race vibrante et d'un corps parfaitement équilibré. La finale, concentrée, aromatique et très longue, révèle des notes de myrtilles, de graphite et une astringence fine et veloutée.

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: Traditionnelle

A boire: 2030-2058

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

N° article: 0563025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94-95/100, Decanter 94/100,
Vinum 95/100
Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit
Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire: 2030-2058
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.