



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Il possède le niveau d'un Premier Cru

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:

Robe pourpre étoffé, aux reflets violets, dense au milieu. Mûre et myrtille comme légèrement encrées, arômes classiques de Cabernet, d'une jolie complexité. Bouche charnue, dont les tanins à peine grumeleux sont la note caractéristique et un peu bourgeoise; dans l'extrait, amertume distinguée, aux arômes de poivre noir en grain.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2037

N° article: 0563010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 94/100
A boire:	jusqu'en 2037
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.