



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux tendu

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Délicat bouquet parfumé de mûres blanches et cassis. Bouche ferme et étoffée, arômes de café et bois nobles clairs, belle charpente, finale élégante.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0563003

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.