



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:

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.

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%

Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20,
Wine Spectator 85-88/100
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit
Verdot, 3% Cabernet Franc
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.