



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Tiré du coffre aux trésors de la famille Villars Lurton

### **Beschreibung:**

L'appellation Margaux est considérée comme un haut lieu des vins fins et élégants. Le Château Ferrière de Claire Villars Lurton en est un parfait représentant et le millésime 2016 exprime particulièrement bien son style typique. Un trésor qui arrive à point nommé pour les fêtes: le Château Ferrière est à son apogée maintenant.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat foncé s'éclaircissant sur le disque. Le bouquet embaume merveilleusement la violette, viennent ensuite des notes de cerises et de baies des bois. La bouche révèle puissance et élégance, sur des nuances de jus de griottes et de genièvre en finale.

### **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

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

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0563016

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93-94/100, Parker 92-94/100  
**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2040  
**Weinbau:** Bio. Certification bio: FR-BIO-07  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**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.