



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

L'élégance à l'état pur, et une qualité comparable à celle de l'année dernière!

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:

Pourpre-grenat profond, disque lilas. Bouquet ouvert de mûres et de violettes parfumées, puis de réglisse et de griottes. Les tannins soutiennent la bouche soyeuse, élégante et pleine de finesse. Finale serrée aux arômes de cerises rouges et de gelée de groseilles.

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: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0563017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
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.