



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC, (Bio) (Bio)

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:

Pourpre foncé, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet dense de baies noires, avec en deuxième nez du bois noble et de la réglisse. Bouche puissante avec des tanins exigeants, un extrait charnu et une bonne fraîcheur, c'est un concentré de puissance. Sureau et jus de prunelle dans la finale complexe.

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

Elevage: en Barrique

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2042

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

Artikelnummer: 0563018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Falstaff 95/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2042
Weinbau: Bio. Certification bio: FR-BIO-07
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
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.