



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:

Pourpre, centre opaque et disque violet. Délicat bouquet de cassis, avec des arrière notes de réglisse, de violette et de pastilles à la myrtille. En bouche, il est puissant et crémeux, avec des tannins mûrs et une merveilleuse amplitude, corps racé et énergique de moyenne intensité. Les baies bleues explosent dans la finale compacte sur des notes minérales et une belle astringence. "On sent le travail dans le vignoble, cette tension qui monte", m'explique une Claire Villars fière. Une seule règle : achetez-en car la production est très limitée.

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: 13.5%

A boire: 2027-2047

Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 95+/100, Decanter 94/100,
James Suckling 95/100, Parker 93+/100,
WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit
Verdot, 2% Cabernet Franc
A boire: 2027-2047
Weinbau: Bio. Certification bio: FR-BIO-07
Elevage: en Barrique
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.