



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 ouvert de cassis, de poivre noir frais des montagnes de Tasmanie, de violette et de gelée de myrtilles sauvages. Bouche pure et complexe, racée et nerveuse, avec une texture soyeuse, des tannins serrés et un corps ascétique. Myrtille et graphite dans la finale concentrée, d'une astringence légèrement granuleuse, valeur potentielle.

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: 18 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2028-2045

Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 90-92+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-07
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.