



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Bravo Claire Villars

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:

Magnifique bouquet de griottes mûres, de poivre frais des montagnes de Tasmanie, de thé froid aux baies des bois et de fleurs de lilas séchées. Bouche complexe et bien structurée, d'une texture crémeuse, avec des tannins serrés et un corps ferme. Explosion de baies bleues dans la finale concentrée, sur une touche de graphite et une sublime astringence

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: 2030-2050

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95-96/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	2030-2050
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.