



## 2017 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

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

**Note de dégustation:**

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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Ferrière
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0563017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** 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.