MÖVENPICK
VINS

2003 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux tendu

Note de dégustation:
Délicat bouquet parfumé de mûres blanches et cassis. Bouche ferme et étoffée, arômes de café et bois nobles clairs, belle charpente, finale élégante.
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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Ferrière
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Référence:	0563003

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	13.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch