



2020 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux tendu

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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):	Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18.5/20

Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2027–2047
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0563020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, 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
Apogée:	2027–2047
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
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.