



2022 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Bravo Claire Villars

Note de dégustation:

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 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):	James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Apogée:	2030–2050
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	0563022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Origine: France
Notation(s): 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
Apogée: 2030–2050
Viticulture: Bio
Elevage: en Barrique
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.