



2024 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Le chouchou des clients de Margaux

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:

Bouquet dense et délicat, aux notes envoûtantes d'iris, poivre blanc et cassis rouge. Bouche juteuse à la texture crémeuse, tannins serrés et corps droit. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale longue aux nuances de baies bleues et de graphite.

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 93–94/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20, Vinum 90–92/100, WeinWisser 18/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio

Apogée: 2030–2055

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc

Référence: 0563024

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, Parker 87–89/100, Score 18.5/20, Vinum 90–92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc
Apogée: 2030–2055
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.