



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

I migliori vini di Margaux

Descrizione:

I numerosi fan di Château Ferrière possono gioire. La tanto attesa annata 2019 è arrivata. Vi consigliamo di procurarvi qualche bottiglia il prima possibile. Perché questo vino certificato biologico, ottenuto da viti che hanno un'età media di 35 anni, fa parte dell'élite assoluta e non sarà certamente disponibile a lungo.

Profilo aromatico:

Bouquet denso e delicato con note ammalianti di iris, pepe bianco e ribes rosso. Palato succoso con una consistenza cremosa, tannini stretti e corpo dritto. Astringenza leggermente granulosa nel finale lungo e persistente con note di bacche blu e grafite.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2050

Numero articolo: 0563023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 94/100
Da bere: 2030-2050
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.