



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Fragrante finezza e setosa eleganza

Descrizione:

La tradizionale tenuta 3ème Grand Cru Classé combina oggi la precisione biodinamica con l'eleganza classica della denominazione e, dal punto di vista stilistico, rappresenta uno stile Margaux particolarmente delicato e influenzato dal terroir. I profondi terreni ghiaiosi che circondano lo château conferiscono al vino la fragrante freschezza, la raffinatezza floreale e la struttura a grana fine che rendono inconfondibili i grandi vini di Margaux. L'annata 2025 esprime questa firma con affascinante chiarezza. Ferrière combina concentrazione e finezza in modo straordinariamente armonioso, senza mai appesantirsi, ma con energia, trasparenza e una vibrante tensione interna.

Profilo aromatico:

Bouquet incredibilmente profondo, seducente profumo di violetta e iris, nettare di ribes nero, lavanda, liquirizia. Al palato complesso, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta, una corsa vibrante e un corpo perfettamente modellato. Mirtilli, grafite e astringenza fine sul finale concentrato, aromatico e molto lungo.

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

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2058

Varietà d'uva: 66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Numero articolo: 0563025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Decanter 94/100, Vinum 95/100
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2058
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.