



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ha la qualità di un Premier Cru

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:

Colore porpora pieno, con riflessi violacei, denso al centro. Frutti di mora e mirtillo leggermente inchiostriati, classici aromi di Cabernet di bella complessità. Al palato è corposo, con tannini caratteristici, leggermente grumosi e una nota leggermente borghese; nell'estratto, amaro distinto, con aromi di pepe nero in grani.

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Numero articolo: 0563010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100
Da bere:	da subito fino al 2037
Vol. alcolici:	14.5%
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.