



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux teso

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0563013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20,  
Wine Spectator 85-88/100  
**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit  
Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
deccantarlo.