



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Dallo scrigno della famiglia Villars Lurton

Beschreibung:

La denominazione Margaux è considerata una mecca per i vini raffinati ed eleganti. Lo Château Ferrière di Claire Villars Lurton ne è un perfetto rappresentante e l'annata 2016 esprime particolarmente bene il suo stile tipico. Un tesoro che arriva giusto in tempo per le feste: Château Ferrière è ora al suo apice.

Degustationsnotiz:

Granato scuro, che si schiarisce al palato. Il bouquet è meravigliosamente profumato di viola, seguito da note di ciliegia e frutti di bosco. Al palato rivela potenza ed eleganza, con note di succo di marasca e ginepro sul finale.

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: Mar

Produrent: Margaux AOC

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0563016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93-94/100, Parker 92-94/100
Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2040
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07
Vol. alcolici: 13.5%
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 decantarlo.