



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Eleganza pura e una qualità paragonabile a quella dell'anno scorso!

### **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:**

Colore granato-violaceo intenso con disco lilla. Bouquet aperto di fragranti more e violette, seguite da liquirizia e marasche. I tannini sostengono un palato setoso, elegante e pieno di finezza. Finale teso con aromi di ciliegie rosse e gelatina di ribes rosso.

### **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

**Produttore:** Margaux AOC

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2042

**Varietà d'uva:** 79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0563017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2042
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.