



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:

Porpora, centro opaco e disco viola. Delicato bouquet di ribes nero, con note di liquirizia, viola e pastiglie di mirtillo. Al palato è potente e cremoso, con tannini maturi e una meravigliosa pienezza, un corpo energetico di media intensità. Le bacche blu esplodono nel finale compatto con note minerali e una bella astringenza. "Si sente il lavoro in vigna, questa tensione che si accumula", spiega un'orgogliosa Claire Villars. Una sola regola: compratelo, perché la produzione è molto limitata.

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

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2047

Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 95+/100, Decanter 94/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2047
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.