



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 aperto di ribes nero, pepe nero fresco della Tasmania, violette e gelatina di mirtilli selvatici. Al palato è puro e complesso, impetuoso e nervoso, con una struttura setosa, tannini stretti e corpo ascetico. Mirtillo e grafite nel finale concentrato, con un'astringenza leggermente granulosa, di potenziale valore.

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

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: 81% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 90-92+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.