



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Complimenti a Claire Villars

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:

Magnifico bouquet di marasche mature, pepe fresco di montagna della Tasmania, tè alle bacche invernali e fiori di lillà essiccati. Al palato è complesso e ben strutturato, con una consistenza cremosa, tannini stretti e corpo solido. Un'esplosione di bacche blu nel finale concentrato, con un tocco di grafite e un'astringenza sublime.

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: in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2050

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2050
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.