



## 2021 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux teso

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Ferrière
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 92–94/100, Score 18.5/20, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	2028-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0563021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Antonio Galloni 92–94/100, Score 18.5/20,  
James Suckling 92–93/100, Neal Martin  
91–93/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser  
18/20

**Varietà d'uva:**

**Maturità:** 2028-2045

**Viticoltura:** Bio

**Vinificazione:** in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.