



## 2022 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Complimenti a Claire Villars

**Nota di degustazione:**

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.

**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.

**Paese d'origine:** FR  
**Regione:** Bordeaux  
**Sottoregione:** Margaux  
**Produttore:** Château Ferrière  
**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

**Vinificazione:** in Barrique  
**Viticoltura:** Bio  
**Maturità:** 2030-2050  
**Varietà d'uva:** 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0563022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC (Bio)

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,  
Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit  
Verdot, 1% Cabernet Franc  
**Maturità:** 2030-2050  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.