



2024 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Cliente preferito da Margaux

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 denso e delicato con note ammalianti di iris, pepe bianco e ribes rosso. Palato succoso con una consistenza cremosa, tannini stretti e corpo dritto. Astringenza leggermente granulosa nel finale lungo e persistente con note di bacche blu e grafite.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Ferrière

Valutazioni:

James Suckling 93–94/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20, Vinum 90–92/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Bio

Maturità:

2030-2055

Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0563024

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20, Vinum 90–92/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2055
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in barrique
Servizio:	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.