



2018 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux tendu

Description:

Les nombreux fans du Château Ferrière peuvent se réjouir. Le nouveau millésime 2019 tant attendu est arrivé. Nous vous recommandons de vous procurer rapidement quelques bouteilles. Car ce vin certifié bio, issu de vignes âgées de 35 ans en moyenne, fait partie de l'élite absolue et ne sera certainement pas disponible longtemps.

Note de dégustation:

Pourpre foncé, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet dense de baies noires, avec en deuxième nez du bois noble et de la réglisse. Bouche puissante avec des tanins exigeants, un extrait charnu et une bonne fraîcheur, c'est un concentré de puissance. Sureau et jus de prunelle dans la finale complexe.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Margaux

Producteur:

Château Ferrière

Notation(s):

Falstaff 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2025–2042

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence:

0563018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée:	2025–2042
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.