



2019 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Superbe Margaux signé Claire Villar

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:

Rouge pourpre avec des reflets rubis. Parfum séduisant de framboises sauvages mûres, de myrtilles des Alpes et de violettes. Dans le second nez, on trouve du tabac brésilien, des pastilles au chocolat et de la réglisse. Bouche complexe à la texture soyeuse avec une merveilleuse douceur d'extrait, une note profonde de terroir et un caractère de génie, le vin vit de son incroyable dynamique et ne perd jamais le cap. Dans la finale aromatique, un feu d'artifice de gelée de mûres et de cassis fraîchement cueillis, se termine sur un mordant difficile. Certifié biologique depuis 2015, le premier à Margaux et certifié biodynamique depuis 2018 !

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Parker 94+/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2026-2044

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence:

0563019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 18.5/20,
Decanter 94/100, Parker 94+/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée: 2026–2044
Viticulture: Bio
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.