



2021 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:

Bouquet ouvert de cassis, de poivre noir frais des montagnes de Tasmanie, de violette et de gelée de myrtilles sauvages. Bouche pure et complexe, racée et nerveuse, avec une texture soyeuse, des tannins serrés et un corps ascétique. Myrtille et graphite dans la finale concentrée, d'une astringence légèrement granuleuse, valeur potentielle.

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):

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

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

2028–2045

Cépage(s):

Référence:

0563021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): 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
Cépage(s): 2028–2045
Apogée: Bio
Viticulture: en Barrique
Elevage: 13.0 %
Vol. alcool: 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
déguster.