



2018 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux teso

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:

Porpora scuro, nero al centro e viola sul disco. Bouquet denso di bacche nere, con un secondo naso di legno nobile e liquirizia. Palato potente con tannini impegnativi, estratto carnoso e buona freschezza, questo è un concentrato di potenza. Sambuco e succo di prugnola nel complesso finale.

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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Ferrière

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

Vinificazione: in Barrique

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2025-2042

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero di articolo: 0563018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	2025-2042
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.