



2019 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Superbo Margaux di Claire Villar

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:

Rosso cremisi con riflessi rubino. Un bouquet seducente di lamponi selvatici maturi, mirtilli alpini e violette. Il secondo naso presenta tabacco brasiliano, pastiglie di cioccolato e liquirizia. Palato complesso e setoso, con una meravigliosa dolcezza di estratto, una profonda nota di terroir e un carattere geniale, il vino vive del suo incredibile dinamismo e non perde mai la sua attenzione. Il finale aromatico, un fuoco d'artificio di gelatina di more e ribes nero appena colto, termina con un morso deciso. Certificato biologico dal 2015, il primo a Margaux, e certificato biodinamico dal 2018!

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:

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

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2026-2044

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero di articolo:

0563019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	2026-2044
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.