



2020 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, centro opaco e disco viola. Delicato bouquet di ribes nero, con note di liquirizia, viola e pastiglie di mirtillo. Al palato è potente e cremoso, con tannini maturi e una meravigliosa pienezza, un corpo energetico di media intensità. Le bacche blu esplodono nel finale compatto con note minerali e una bella astringenza. "Si sente il lavoro in vigna, questa tensione che si accumula", spiega un'orgogliosa Claire Villars. Una sola regola: compratelo, perché la produzione è molto limitata.

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:

Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2027-2047

Varietà d'uva:

68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0563020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2047
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.