



2021 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:

Bouquet aperto di ribes nero, pepe nero fresco della Tasmania, violette e gelatina di mirtilli selvatici. Al palato è puro e complesso, impetuoso e nervoso, con una struttura setosa, tannini stretti e corpo ascetico. Mirtillo e grafite nel finale concentrato, con un'astringenza leggermente granulosa, di potenziale valore.

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 92–94/100, Score 18.5/20, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0563021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: 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

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2045

Viticoltura: Bio

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.