



★★★★★ (4)

Bio Château Ferrière Margaux AOC

France, Bordeaux

Robe grenat foncé aux reflets pourpre. Nez aux arômes délicats de mûres, de cerises et de myrtilles, avec une nuance de graphite et une agréable note de goudron. Bouche ample riche en tanins moelleux. Finale complexe et très persistante. Issus de raisins cultivés biologiquement, certifiés Demeter.

L'assemblage est composé de 68% de cabernet sauvignon, 25% de merlot, 5% de petit verdot et 2% de cabernet franc, la proportion de cabernet sauvignon est donc exceptionnellement élevée.



James Suckling: **95 points**
Antonio Galloni: **91-94 points**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc



16-18 °C



5-15 ans



Bio

Mets appropriés

fromage épicé, grillades, mets aux champignons, polenta, risotto, tofu

Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins




Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin


Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



Bio Château Ferrière Margaux AOC - 2018

 Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot,
Cabernet Franc

°C 16-18 °C

 5-15 ans

 Bio

Mets appropriés

fromage épicé,
grillades, mets aux
champignons, polenta,
risotto, tofu