



## Château Ferrière 2023

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 4.93

Robe violet foncé avec un bouquet raffiné d'arômes de mûre, de fraise des bois et de légers pétales de rose, juste un soupçon de vanille provenant du chêne neuf, délicatement intégré. En bouche, il est moyennement corsé avec des tanins mûrs et assez juteux. Harmonieux et d'une profondeur impressionnante.

|                               |                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Château Ferrière                                               |
| Type d'article                | Vin rouge                                                      |
| Pays                          | France                                                         |
| Région                        | Bordeaux                                                       |
| Sous-région                   | Margaux                                                        |
| Appellation                   | AC                                                             |
| Millésime                     | 2023                                                           |
| Format                        | 75 cl                                                          |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                                      |
| Conservation                  | jusqu'en 2053                                                  |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot       |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                          |
| Informations complémentaires  | Biologique                                                     |
| Numéro d'article              | 37763                                                          |
| Accord mets et vins           | Pièces de viande nobles, Fromage affiné, Plats mijotés, Canard |
| Avis                          | James Suckling 95/100<br>Robert Parker 93/100                  |



### Vinification

18 mois en 40% de fûts de chêne neufs, 40% de barriques d'un an et 20% d'amphores.

