



## Château Ferrière 2018

Dans le verre, le vin apparaît dans un grenat rubis soutenu avec des reflets violets et des éclaircissements ocres sur les bords. Au nez, nous percevons un fin parfum de mûre, un peu de nougat et un soupçon de vanille. En bouche, Ferrière 2011 se montre juteux et élégant, avec des arômes de cerises rouges et une bonne structure acide. Les tanins sont mûrs et vifs. Un compagnon de repas accessible avec un potentiel de maturité supplémentaire.

Producteur	Château Ferrière
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	37768
Accord mets et vins	Plats mijotés, Bœuf, Charcuterie



### Vinification

Elevage en cuves en acier et en béton, puis 18 mois en barrique.

