

CHÂTEAU FERRIÈRE
Margaux AC
3e Grand Cru Classé
Margaux, France



Provenance
Margaux, Bordeaux, France

Cépage(s)
80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot

Dégustation
Robe: rouge sombre
Bouquet: complexe, très élégant
Palais: aux tannins très serrés, belle longueur, très harmonieux et fin

Spécificité(s)
Elevage traditionnel de 16 à 18 mois en fûts

Température de service
17°C

Accords gastronomiques
Civet de canard, brie fermier, sanglier, chasse

Herkunft
Margaux, Bordeaux, Frankreich

Traubensorte(n)
80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot

Degustation
Farbe: Dunkles Rot
Bouquet: Komplex, sehr elegant
Gaumen: Dichte Tanninen, gute Länge, harmonisch und fein

Eigenheit(en)
Traditioneller Ausbau im Barrique von 16 bis 18 Monaten

Trinktemperatur
17°C

Idealer Begleiter zu
Entenpfeffer, Brie-Käse, Wildschwein, Wildgerichte