



CHÂTEAU FERRIERE

Schede tecniche



Château Ferriere

LA DAME DE FERRIERE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Margaux

Zona produttiva Bordeaux, Margaux

Vitigno 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Suolo ghiaioso e sabbioso.

Vinificazione Vinificazione in vasche inox e calcestruzzo termoregolate.

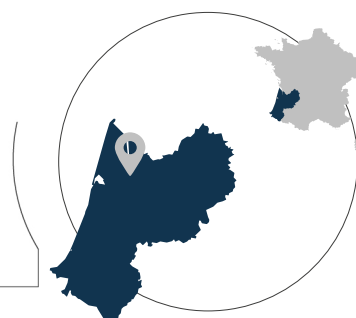
Invecchiamento Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi, 20% di botti nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato.

Profumo Il naso ha una bella energia aromatica. Tabacco, liquirizia, frutta nera e spezie.

Sapore La bocca è carnosa e densa. L'annata ha molto carattere. Un vino fine con una bella struttura tannica.



MARGAUX / BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1700



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT (enologo),
GERARD FENOUILLET (direttore tecnico)



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, PETIT VERDOT, CABERNET
FRANC

