

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Château Ferrière

Margaux 3ème Grand Cru Classé



**Région :** Bordeaux, France.

**Appellation :** Margaux AOC.

**Cépages :** 2% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 25% Merlot, 68% Cabernet Sauvignon

**Millésime :** 2022

**À déguster jusqu'en :** 2042



Certifié en biodynamie (Demeter) depuis 2018 grâce au travail passionné et acharné de sa propriétaire Claire Villars-Lurton, le Château Ferrière monte en puissance. Un tiers des vignes a plus de 70 ans, les autres sont issues de sélections massales des anciennes. L'enherbement est judicieux (par exemple des féveroles pour l'apport d'azote), et l'élevage se fait dans 45% de bois neuf, 35% de bois de usagés, et 20% d'oeufs en béton. Le vin dégage des notes de craie avec des arômes de violettes. En bouche, il est tendre et suave, avec un beau grain de tannins très fins et soyeux. C'est du velours malgré la puissance. L'acidité est parfaite, les 13% d'alcool sont imperceptibles. La finale est très croquante et soyeuse, sur le grain fin des tannins et la poudre de cacao, avec une fraîcheur d'agrumes offrant une belle buvabilité. Un vin très fringant !

**Teneur en alcool :** 14%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf. :** 97218 75 2022 **Prix catalogue :** 51.70