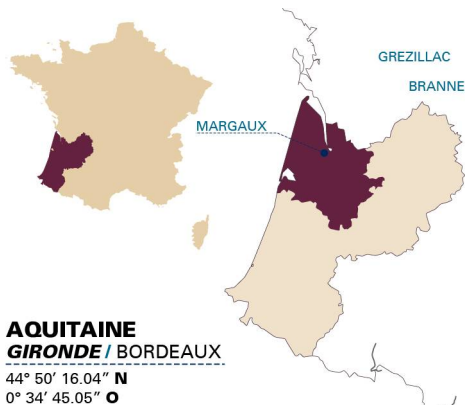




LA DAME DE FERRIERE

MARGAUX / BORDEAUX

Château Ferrière è stato fondato nel XVIII secolo da Gabriel Ferrière, agente navale e ufficiale del dipartimento di caccia del re. La tenuta fu poi gradualmente ampliata dal cugino Jean, sindaco di Bordeaux, nel 1792: dopo diverse vicissitudini ereditarie, la tenuta fu comprata da sua moglie, la vedova Marie Commet, e passò poi nelle mani del figlio Michel. Tra vendite, affitti e passaggi di proprietà, Château Ferrière visse un periodo poco felice fino all'inizio degli anni '90, quando Jacques Merlaut, già proprietario con la famiglia di Château Chasse-Spleen, La Gurgue e Haut-Bages Libéral, acquistò la tenuta regalándole una vera e propria rinascita, continuata poi con la figlia e la nipote. La maggior parte dei vigneti di Château Ferrière si trova nella zona di Margaux, dove i suoli, poveri e drenanti, portano le radici delle viti in profondità; questo è uno dei punti di forza della cantina, insieme al microclima unico legato agli influssi dell'Oceano Atlantico e della Gironda e alle pratiche sostenibili (certificazione biologia dal 2015 e biodinamica dal 2018). Nei 20 ettari della tenuta i protagonisti sono i classici di Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc; la vinificazione avviene in tini di cemento di diverse dimensioni, in modo da trattare in maniera differente le diverse parcelle: i vini di Château Ferrière, classificati 3ÈME GRAND CRU, sono un'espressione elegante e perfettamente rappresentativa di un territorio tra i migliori al mondo.



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX

44° 50' 16.04" N
0° 34' 45.05" O



ANNO DI FONDAZIONE
1978-88



ESTENSIONE TERRITORIO
16 Ha



ENOLOGO
ERIC BOISSENOT



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON –
MERLOT – PETIT VERDOT



VITICOLTURA
IN CONVERSIONE
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – AOC Margaux



ZONA DI PRODUZIONE

Margaux



VITIGNO

52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot e 3% Petit Verdot.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo ghiaioso e sabbioso.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

25 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in vasche inox e calcestruzzo termoregolate. Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi, 20% di botti nuove.



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.

