



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU FERRIERE – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX
CONTRÔLÉE – CLAIRE VILLARS LURTON – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.A.S. DU
CHÂTEAU FERRIERE PROPRIÉTAIRE Á MARGAUX 33460 – BORDEAUX – FRANCE**

2008 13%

Contains sulfites

58% Cabernet sauvignon – 38% Merlot – 4% Cabernet franc

**Fondée au XVIIème siècle, por M. FERRIERE, Château FERRIERE est classé 3ème Cru en 1855.
Il est repris en 1992 par la famille VILLARS, le vignoble de Château Ferriere est le plus petit,
néanmoins un des plus grands terroirs de Crus Classés du Médoc.**

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con livianos reflejos granate

EXAMEN OLFATIVO: vainilla, fresas de bosque, césped, champiñones, trufa, tierra mojada,
jabon de tocador, ceniza y menta



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: las primeras sensaciones que se perciben son la sequedad alcohólica y la astringencia tánica (baja forma de sequedad a nivel de encías); la salivación es mínima y las notas minerales no se perciben prontamente; la estructura (peso del vino a nivel de lengua) es discreta, el cierre de boca es con sabor a fresa de bosque y vainilla, y la persistencia aromática intensa es de 6-7 segundos

MARIDAJE: *quiche lorraine* (torta salada)

OPINIÓN PERSONAL: una vez más se confirma el hecho que los franceses son sabios enólogos dado que saben utilizar las *barriques* dejando inadvertidas las sensaciones gusto-olfativas de madera, pero al mismo tiempo entregando una suavidad de boca espectacular; la correspondencia nariz-boca (olores y sabores de frambuesa y vainilla) confirma la excelente calidad de este vino y la alta profesionalidad enológica del château