



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Délicatesse de St-Emilion

Description:

Le Château La Serre est un petit domaine profitant d'une situation idyllique, à un jet de pierre de St-Émilion. Il appartient à la famille d'Arfeuille. Les vignobles sont principalement plantés de Merlot et d'une petite part de Cabernet Franc, un cépage plus opulent. Il en résulte un assemblage plaisant, doté d'un bouquet de fruits noirs avec une subtile note de caramel.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant de baies rouges et noires, touches d'iris en filigrane, thé froid aux fruits des bois et gelée de myrtilles. Bouche complexe et soyeuse, racée et dansante, tannins serrés, corps structuré et d'une grande précision. Envoûtante richesse d'extrait dans la longue finale concentrée de framboise et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Sous-région: | St-Emilion & Satellites |
| Producteur: | St-Emilion AOC |
| Vol. alcool: | 14.5% |
| A boire: | 2029-2048 |
| N° article: | 0492023 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 91-94/100, James Suckling 93/100,
Vinum 94/100, WeinWisser 18/20
A boire: 2029-2048
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.