

Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

En provenance d'un petit château raffiné

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Grenat clair, de moyenne densité, disque fin. Nez délicat aux parfums de cassis et de damassine, avec un séduisant souffle de noix de coco. Juteux et gouleyant en bouche, tannins fins et soyeux. Le plus élégant La Serre qu'il m'ait été donné de déguster.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492014

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 92/100 **Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

A boire: jusqu'en 2035

Vol. alcool: 14.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.