



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion 2015

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:

Pourpre profond, saturé au centre, nuances grenat sur le disque. Bouquet délicat et engageant aux senteurs de framboises sauvages et de cassis avec des nuances de noix de coco. Ce Saint-Emilion presque tendre est un vrai délice en bouche également, bien qu'il montre ensuite une texture charpentée qui souligne son potentiel. Finale aromatique de feuille de tabac et de poivre noir.

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
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0492015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.