



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grand Cru Classé de St-Émilion

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:

Rubis grenat foncé s'éclaircissant sur le disque. Joli bouquet de griottes aux arrières notes de violettes, de jus frais de canneberges et de tabac à pipe parfumé. Bouche minérale, tout en filigrane et délicatement sablonneuse. Explosion de fruits rouges et notes de genièvre et d'olives noires en rétro-olfaction dans la finale aromatique. Remarquable dans sa catégorie.

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): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% 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.