



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion qui enchante Decanter

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 violet avec des reflets brillants. Incroyable parfum rappelant la damassine mûre, les myrtilles et la gelée de mûres, puis d'envoûtantes notes violettes, de chocolat noir et de tabac Burley. Bouche puissante et merveilleusement racée avec une structure tannique ferme: c'est une excitante montée en puissance. En finale, on retrouve des framboises des bois, du graphite et une belle minéralité. Je n'ai jamais été aussi enthousiaste - il a atteint un nouveau niveau.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
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.