



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:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet enivrant de cerises noires bien mûres, de confiture de mûres et de réglisse, sur un luxuriant bouquet de violettes, du tabac à pipe parfumé et du bois précieux. Bouche soyeuse et d'une belle ampleur aux tannins mûrs, racé et magnifiquement équilibré, corps parfait. Longue finale concentrée aux arômes de baies noires, avec une belle minéralité et une sublime astringence.

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: 14.5%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 94/100, James Suckling 94-95/100
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
A boire:	2028-2048
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.