



## 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:**

Un bouquet irrésistible de fruits rouges, évoquant la framboise sauvage et le jus d'airelle, et souligné par des notes envoûtantes de violette et de réglisse. Une bouche extrêmement élégante, dotée d'une texture douce et finement granuleuse, une structure racée et un corps athlétique et dense. Une finale aromatique et harmonieuse aux saveurs de griotte fraîchement cueillie et de graphite.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	St-Emi
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	2028-2050
<b>Artikelnummer:</b>	0492021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20, James Suckling 91-92/100
<b>A boire:</b>	2028-2050
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.