

# 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:

Séduisant bouquet aux nuances de myrtilles fraîchement cueillies, de violettes envoûtantes, de chocolat au lait et de romarin séché. Bouche riche et tendre, noyau minéral et corps serré. Explosion de griottes dans la finale concentrée, sur une touche de graphite et une astringence granuleuse.

## 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:
 2028-2045

 Artikelnummer:
 0492022

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

# **Château La Serre**

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

**Herkunft:** France

Notation: Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling

93-94/100

**A boire:** 2028-2045 **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.