



Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Conseil de prix de dégustation de Saint-Émilion

Beschreibung:

Haut-Simard est synonyme de vins à la fois accessibles et profonds, qui représentent la région de manière très authentique. Le château est connu pour l'alliance contemporaine du style moderne de Saint-Émilion avec une vinification classique qui met en avant le caractère du terroir graveleux et argileux et des cépages merlot et cabernet franc.

Degustationsnotiz:

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Intense bouquet de griotte, avec du cassis et une touche de raisins secs; merveilleuse douceur et chaleur presque envoûtante déjà. Bouche maltée, ample, au grand charme velouté.

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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0503314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | James Suckling 93/100, Parker 91/100, Vinous 91/100, Score 18/20 |
| Cépage(s): | 70% Merlot, 30% Cabernet Franc |
| A boire: | jusqu'en 2030 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |