



2017 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grand Cru Classé de St-Émilion

Description:

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.

Note de dégustation:

Rubis grenat foncé s'éclaircissant sur le disque. Joli bouquet de griottes aux arrières notes de violettes, de jus frais de canneberges et de tabac à pipe parfumé. Bouche minérale, tout en filigrane et délicatement sablonneuse. Explosion de fruits rouges et notes de genièvre et d'olives noires en rétro-olfaction dans la finale aromatique. Remarquable dans sa catégorie.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château La Serre
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Référence:	0492017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 14.0 %
Service: 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
déguster.