



2016 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Saint-Émilion produit par un domaine familial qui enchante Decanter

Description:

Château La Serre est un petit domaine qui jouit d'une situation idyllique sur le célèbre plateau calcaire non loin de la bourgade médiévale de Saint-Émilion. Les vignobles sont principalement plantés de Merlot et d'une petite part de Cabernet Franc, un cépage plus opulent. Le résultat très réussi se traduit par un bouquet dominé par les baies noires et le caramel, pour ce millésime du siècle au grand potentiel de garde.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat s'éclaircissant sur le disque. Des notes d'iris complètent le bouquet dense aux parfums de cerises rouges et de tabac Burley. Persistant et très élégant en bouche, sa matière est mûre, il se tient grâce à sa trame serrée et racée et se termine sur une longue finale aux arômes de thé froid aux fruits, de pulpe de framboise et de cassis. Un beau potentiel !

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):	Decanter 95/100, Falstaff 94/100
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0492016

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): Decanter 95/100, Falstaff 94/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
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
décanter.