2019 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion qui enchante James Suckling

Description:
Château La Serre est un petit domaine familial, non loin de la bourgade médiévale de Saint-Émilion, jouissant d'un emplacement doublement exceptionnel. Il est situé au coeur du vignoble historique protégé de Saint-Émilion, sur le fameux plateau calcaire, qui fait partie des meilleurs terroirs de toute l'appellation. Il est principalement planté de Merlot et d'une petite part de Cabernet Franc, un cépage plus opulent.

Note de dégustation:
Violet profond. Séduisant bouquet de jus de griottes fraîches, avec en arrière nez d'envoûtantes violettes, du bois de santal et de la réglisse. Palais dansant à la texture soyeuse, avec une merveilleuse douceur d'extrait, porté par ce caractère époustouflant. Il montre toute sa classe dans la finale complexe aux nuances de myrtille avec de la minéralité en soutien. Un must pour les amateurs de finesse ! Peut encore progresser. - WeinWisser

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 94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2047
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0492019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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 94/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2026–2047
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch