2020 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

En provenance d'un petit château raffiné

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:
Pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet enivrant de cerises noires bien mûres, de confiture de mûres et de réglisse, sur un luxuriant bouquet de violettes, du tabac à pipe parfumé et du bois précieux. Bouche soyeuse et d'une belle ampleur aux tannins mûrs, racé et magnifiquement équilibré, corps parfait. Longue finale concentrée aux arômes de baies noires, avec une belle minéralité et une sublime astringence.

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):	Antonio Galloni 92/100, Decanter 94/100, James Suckling 94–95/100, Score 18+/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2048
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0492020

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):	Antonio Galloni 92/100, Decanter 94/100, James Suckling 94–95/100, Score 18+/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2048
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