



2015 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion 2015

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, saturé au centre, nuances grenat sur le disque. Bouquet délicat et engageant aux senteurs de framboises sauvages et de cassis avec des nuances de noix de coco. Ce Saint-Émilion presque tendre est un vrai délice en bouche également, bien qu'il montre ensuite une texture charpentée qui souligne son potentiel. Finale aromatique de feuille de tabac et de poivre noir.

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 93/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0492015

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 93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2037
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 déguster.