



2014 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:

Grenat clair, de moyenne densité, disque fin. Nez délicat aux parfums de cassis et de damassine, avec un séduisant souffle de noix de coco. Juteux et gouleyant en bouche, tannins fins et soyeux. Le plus élégant La Serre qu'il m'ait été donné de déguster.

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 92/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0492014

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 92/100
Cépage(s):	Merlot, 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.