



2022 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:

Séduisant bouquet aux nuances de myrtilles fraîchement cueillies, de violettes envoûtantes, de chocolat au lait et de romarin séché. Bouche riche et tendre, noyau minéral et corps serré. Explosion de griottes dans la finale concentrée, sur une touche de graphite et une astringence granuleuse.

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):

Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling 93–94/100

Référence:

0492022

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): Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling
93–94/100

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.