



## 2013 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 lumineux de moyenne intensité, disque fin. Délicat bouquet de framboises, d'une élégante douceur. Tannins finement granuleux, longue finale sur des notes épicées de tabac.

**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):**

Score 18/20, Wine Spectator 85–88/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 16/20

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2033

**Cépage(s):**

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Référence:**

0492013

## 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):** Score 18/20, Wine Spectator 85–88/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 16/20  
**Cépage(s):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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 décanter.