



2012 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un grand millésime 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.

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 88-91/100, James Suckling 87-88/100, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Référence:

0492012

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 88-91/100, James Suckling 87-88/100, Parker 86-88/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2028
Vol. alcool: 13.5 %
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.