



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Delicatezza di St-Emilion

Descrizione:

Château La Serre è una piccola tenuta in una posizione idilliaca a pochi passi da St-Émilion. Appartiene alla famiglia d'Arfeuille. I vigneti sono piantati principalmente con Merlot e una piccola percentuale del più opulento Cabernet Franc. Il risultato è un blend piacevole con un bouquet di frutti neri e una sottile nota di caramello.

Profilo aromatico:

Un incantevole bouquet di bacche rosse e nere, con note di iris, tè freddo ai frutti di bosco e gelatina di mirtillo. Al palato è complesso e setoso, vivace e danzante, con tannini stretti e un corpo strutturato e molto preciso. Una straordinaria ricchezza di estratto nel lungo e concentrato finale di lampone e grafite.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2048

Numero articolo: 0492023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 91-94/100, James Suckling 93/100,
Vinum 94/100, WeinWisser 18/20
Da bere: 2029-2048
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.