



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Da un piccolo e raffinato château

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:

Intenso bouquet di mirtillo, ammaliante lampone selvatico, fragranti viole e gelatina di mirtillo. Al palato complesso con una consistenza cremosa, meravigliosa pienezza di estratto, corpo formato. Finale aromatico concentrato con una fine astringenza pastosa.

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

Da bere: 2031-2055

Numero articolo: 0492025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Falstaff 95/100, WeinWisser 18/20
Da bere: 2031-2055
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.