



Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Direkt aus der Schloss-Schatzkammer

Descrizione:

L'annata 2018 rappresenta una pietra miliare speciale nella storia di Château La Gaffelière. Segna infatti la 60ª vendemmia di Leo de Malet Roquefort e viene quindi celebrata con una riedizione unica dell'etichetta storica del 1959. Questo St-Emilion è un vino rosso elegante e strutturato, dalla consistenza delicata e dalla freschezza equilibrata. Riflette il lavoro meticoloso della tenuta e affascina per la sua profondità e finezza.

Profilo aromatico:

Colore rubino-granato brillante. Bouquet intenso di bacche nere, sambuco e mora, con note di cuoio appena conciato, tartufo e tabacco dominicano in sottofondo. Al palato è solido e carnoso, con note di marasca, mirtillo rosso, ginepro e aromi di terroir, e seduce con la sua eleganza e incredibile profondità.

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

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0473818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
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.