



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Da un piccolo e raffinato château

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Granato chiaro, densità media, disco fine. Naso delicato di ribes nero e damasco, con una seducente nota di cocco. Al palato è succoso e facile, con tannini fini e setosi. Il La Serre più elegante che abbia mai assaggiato.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0492014

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.