



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Saint-Émilion prodotto da una tenuta familiare che delizia Decanter

Beschreibung:

Château La Serre è una piccola tenuta situata in una posizione idilliaca sul famoso altopiano calcareo, non lontano dalla città medievale di Saint-Émilion. I vigneti sono piantati principalmente con Merlot e una piccola percentuale del più opulento Cabernet Franc. Il risultato di grande successo è un bouquet dominato da bacche scure e caramello, per questa annata del secolo con un grande potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Di colore granato-violaceo, si schiarisce al palato. Sentori di iris completano il denso bouquet di ciliegie rosse e tabacco Burley. Persistente e molto elegante al palato, questo vino è maturo e si mantiene in equilibrio grazie alla sua struttura rigida e robusta; termina con una lunga nota di tè ai frutti freddi, polpa di lampone e ribes nero. Grande potenziale!

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. Suggestione: 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 2042

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0492016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 95/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2042
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.