

# Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grand Cru Classé di St-Émilion

#### 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:

Rosso granato scuro, si schiarisce al palato. Bouquet incantevole di ciliegie Morello con note di violette, succo di mirtillo fresco e tabacco da pipa profumato. Minerale, filigranato e delicatamente sabbioso al palato. Esplosione di frutti rossi e note di ginepro e olive nere in retro-olfazione sul finale aromatico. Notevole nella sua categoria.

#### 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 **Produzent:** St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

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

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492017

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château La Serre

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia

Valutazioni: James Suckling 90/100, Score 18/20 Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

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

Vol. alcolici: 14.0%

**Servier:** 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.