



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion che delizia Decanter

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 violaceo con riflessi brillanti. Incredibile profumo che ricorda la damascena matura, i mirtilli e la gelatina di more, seguito da note ammalianti di viola, cioccolato fondente e tabacco Burley. Al palato è potente e meravigliosamente vivace, con una solida struttura tannica: un'entusiasmante accumulazione di potenza. Il finale è caratterizzato da lamponi selvatici, grafite e una bella mineralità. Non sono mai stato così entusiasta: ha raggiunto un nuovo livello.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0492018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
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 decentarlo.