



Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion che delizia James Suckling

Beschreibung:

Château La Serre è una piccola tenuta familiare non lontana dalla città medievale di Saint-Émilion, con una posizione doppiamente eccezionale. Si trova nel cuore dei vigneti storici protetti di Saint-Émilion, sul famoso altopiano calcareo, uno dei migliori terroir dell'intera denominazione. È piantato principalmente con Merlot e una piccola percentuale di Cabernet Franc, un vitigno più opulento.

Degustationsnotiz:

Viola intenso. Un bouquet seducente di succo fresco di ciliegia Morello, con ammalianti violette, legno di sandalo e liquirizia nel retrogusto. Un palato danzante, dalla consistenza setosa e dall'estratto meravigliosamente fluido, trasportato da questo carattere mozzafiato. Mostra tutta la sua classe nel complesso finale, con note di mirtillo e mineralità di supporto. Un must per gli amanti della finezza! Ha ancora margini di miglioramento. - WeinWisser

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2047

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0492019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2026-2047
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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 decantarlo.