



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Da un piccolo e raffinato château

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

Un irresistibile bouquet di frutti rossi, che ricorda il lampone selvatico e il succo di mirtillo, sottolineato da ammalianti note di viola e liquirizia. Al palato è estremamente elegante, con una trama morbida e fine, una struttura robusta e un corpo denso e atletico. Il finale è aromatico e armonioso, con sapori di marasca appena colta e grafite.

**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.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2050

**Numero articolo:** 0492021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 91-92/100
<b>Da bere:</b>	2028-2050
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.