



## Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Da un piccolo e raffinato château

**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:**

Bouquet seducente con note di mirtilli appena colti, violette ammalianti, cioccolato al latte e rosmarino secco. Al palato è ricco e tenero, con un nucleo minerale e un corpo compatto. Le marasche esplodono nel finale concentrato, con un tocco di grafite e un'astringenza granulosa.

**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

**Produrent:** St-Emilion AOC

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2045

**Artikelnummer:** 0492022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Serre

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 93-95/100, James Suckling 93-94/100  
**Da bere:** 2028-2045  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**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 decantarlo.