



## 2018 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion che delizia Decanter

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Granato violaceo con riflessi brillanti. Incredibile profumo che ricorda la damascena matura, i mirtilli e la gelatina di more, seguito da ammalianti note 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.

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

### Produttore:

Château La Serre

### Valutazioni:

Decanter 94/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 94/100

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2025-2045

### Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0492018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Serre**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Decanter 94/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 94/100  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc  
**Maturità:** 2025-2045  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.