2019 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion che delizia James Suckling

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château La Serre
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2047
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0492019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2047
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch