



2014 Château La Sergue

Lalande de Pomerol AOC

2014 war ein Glanzjahr für La Sergue

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Intensives Bouquet mit verschwenderisch vielen, schwarze Kirschen, Cassis und dunkle Brotkruste. Dichter Gaumen cremig, samtig mit viel Aromatik, gebündeltes Finale. Dieser sensationelle Lalande-de-Pomerol aus der Hand von Pascal Chatonnet (Berater von Vega Sicilia) kann mit den allerbesten 2014er aus Saint Emilion und Pomerol mithalten. Ausser beim Preis! Bravo!!!

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Lalande de Pomerol

Produttore:

Château la Sergue

Valutazioni:

James Suckling 90/100, René Gabriel 18/20

Vinificazione:

16 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2038

Varietà d'uva:

72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec

Numero di articolo:

0597614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Sergue

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.