2020 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Da un piccolo e raffinato château

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:
Porpora intenso, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Inebriante bouquet di ciliegie nere mature, marmellata di more e liquirizia, su un lussureggiante bouquet di violette, tabacco da pipa profumato e legno pregiato. Setoso, corposo, con tannini maturi, vivace e splendidamente equilibrato, di corpo perfetto. Finale lungo e concentrato con aromi di bacche scure, bella mineralità e astringenza sublime.
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:	Decanter 94/100, James Suckling 94–95/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0492020

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, James Suckling 94–95/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2048
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