



## 2021 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:**

Un irresistibile bouquet di frutti rossi, che ricorda il lampone selvatico e il succo di mirtillo, sottolineato da ammalianti note di viola e liquirizia. Al palato è estremamente elegante, con una trama morbida e fine, una struttura robusta e un corpo denso e atletico. Il finale è aromatico e armonioso, con sapori di marasca appena colta e grafite.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château La Serre
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 91–92/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0492021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Serre**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 91–92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	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.