



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.

Paese d'origine:FranciaRegione:Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti Produttore: Château La Serre

Valutazioni: Score 19/20, James Suckling 91–92/100

Gradazione alcolica: 14.5 % **Maturità:** 2028-2050

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0492021



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé St-Emilion AOC

Origine:

Valutazioni: Score 19/20, James Suckling 91-92/100

Varietà d'uva:

2028-2050 Maturità: Gradazione 14.5 %

alcolica:

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.