



## 2022 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:**

Bouquet seducente con note di mirtilli appena colti, violette ammalianti, cioccolato al latte e rosmarino secco. Al palato è ricco e tenero, con un nucleo minerale e un corpo compatto. Le marasche esplodono nel finale concentrato, con un tocco di grafite e un'astringenza granulosa.

**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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château La Serre
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20, James Suckling 93–94/100
<b>Maturità:</b>	2028-2045
<b>Numero di articolo:</b>	0492022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Serre**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20, James  
Suckling 93–94/100

**Maturità:** 2028-2045

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.