



## 2024 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Nobile St. Émilion della famiglia d'Arfeuille

**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 incantevole bouquet di bacche rosse e nere, con note di iris, tè freddo ai frutti di bosco e gelatina di mirtillo. Al palato è complesso e setoso, vivace e danzante, con tannini stretti e un corpo strutturato e molto preciso. Una straordinaria ricchezza di estratto nel lungo e concentrato finale di lampone 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, WeinWisser 18/20
<b>Maturità:</b>	2030-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0492024

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Serre**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20, WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2030-2045  
**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.