



2021 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

En provenance d'un petit château raffiné

Description:

Le Château La Serre est un petit domaine profitant d'une situation idyllique, à un jet de pierre de St-Émilion. Il appartient à la famille d'Arfeuille. Les vignobles sont principalement plantés de Merlot et d'une petite part de Cabernet Franc, un cépage plus opulent. Il en résulte un assemblage plaisant, doté d'un bouquet de fruits noirs avec une subtile note de caramel.

Note de dégustation:

Un bouquet irrésistible de fruits rouges, évoquant la framboise sauvage et le jus d'airelle, et souligné par des notes envoûtantes de violette et de réglisse. Une bouche extrêmement élégante, dotée d'une texture douce et finement granuleuse, une structure racée et un corps athlétique et dense. Une finale aromatique et harmonieuse aux saveurs de griotte fraîchement cueillie et de graphite.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château La Serre
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 91–92/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	
Référence:	0492021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, James Suckling 91–92/100
Cépage(s):
Apogée: 2028–2050
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.