



2017 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Grand Cru Classé di St-Émilion

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:

Rosso granato scuro, che si schiarisce al palato. Bouquet incantevole di ciliegie Morello con note di violette, succo di mirtillo fresco e tabacco da pipa profumato. Minerale, filigranato e delicatamente sabbioso al palato. Esplosione di frutti rossi e note di ginepro e olive nere in retro-olfazione sul finale aromatico. Notevole nella sua categoria.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château La Serre
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0492017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2035
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.