



2019 Château La Serre

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion che delizia James Suckling

Descrizione del vino:

Château La Serre è una piccola tenuta familiare non lontana dalla città medievale di Saint-Émilion, con una posizione doppiamente eccezionale. Si trova nel cuore dei vigneti storici protetti di Saint-Émilion, sul famoso altopiano calcareo, uno dei migliori terroir dell'intera denominazione. È piantato principalmente con Merlot e una piccola percentuale di Cabernet Franc, un vitigno più opulento.

Nota di degustazione:

Viola intenso. Un bouquet seducente di succo fresco di ciliegia Morello, con ammalianti violette, legno di sandalo e liquirizia nel retrogusto. Un palato danzante, dalla consistenza setosa e dall'estratto meravigliosamente fluido, trasportato da questo carattere mozzafiato. Mostra tutta la sua classe nel complesso finale, con note di mirtillo e mineralità di supporto. Un must per gli amanti della finezza! Ha ancora margini di miglioramento. - WeinWisser

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château La Serre

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2047

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0492019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2047
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
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.