



2020 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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Inebriante bouquet di ciliegie nere mature, marmellata di more e liquirizia, su un lussureggiante bouquet di violette, tabacco da pipa profumato e legno pregiato. Setoso, corposo, con tannini maturi, vivace e splendidamente equilibrato, di corpo perfetto. Finale lungo e concentrato con aromi di bacche scure, bella mineralità e astringenza sublime.

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:

Antonio Galloni 92/100, Decanter 94/100, James Suckling 94-95/100, Score 18+/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028-2048

Varietà d'uva:

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0492020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Serre

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 92/100, Decanter 94/100, James Suckling 94–95/100, Score 18+/20
Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità: 2028-2048
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.