La Cave des Sommeliers

SAINT EMILION GRAND CRU 2006 CH. PRIEURÉ LA MARZELLE



Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive droite
Cépage(s) :	92% Merlot, 8% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

La couleur grenat soutenue présente de jolis reflets d'évolution.
Le nez est expressif, élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs se mêlent à un boisé très fin, une note de truffe, de cuir et se sous-bois qui forment un superbe bouquet d'évolution.
En bouche, ce vin rond est parfaitement fondu et d'un équilibre sans pareil. Avec ses tanins velouté et soyeux ce vin ne manque pas de charme ni de longueur. Il étonne par l'élégance et la complexité de ses arômes.

Température de service :	17 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Viande rouge délicate (filet pur de bœuf, filet d'agneau, voir filet de biche…), avec un risotto aux truffes ou une poêlé de cèpes

Commentaires du sommelier :

Le Château La Marzelle est admirablement situé sur une croupe de graves, voisine de Figeac et Cheval Blanc. Ce terroir permet d'élaborer un vin raffiné, noble et complexe. Une belle bouteille pour célébrer les grandes occasions.

Puissance