



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Parmi les meilleurs de sa classe

**Description:**

Un phélan mélodique construit sur la finesse.

**Profil aromatique:**

Bouquet complexe dominé par les myrtilles, avec un délicat parfum d'iris et des nuances de cassis rouge, de gelée de sureau, de poudre de cacao et de tabac du Brésil. Bouche droite et soyeuse, avec des tannins mûrs et serrés, corps musclé, ferme et d'une incroyable précision. Ce Saint-Estèphe s'affine dans la longue finale concentrée, jus de prunelle, minéralité et extrait légèrement granuleux. Dégusté trois fois, il fait partie des meilleurs de sa catégorie.

**Accompagne idéalement:**

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.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Estèphe

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** 2031-2050

**N° article:** 0487223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Drinks Business 92-94+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18+/20  
**A boire:** 2031-2050  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.