



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Une cuvée ensoleillée pleine de suspense

### Description:

Le Château Phélan Ségur, riche en traditions, dont les vignobles s'étendent le long de la Gironde, allie la structure classique de Saint-Estèphe à une élégance et une accessibilité remarquables. C'est précisément cet équilibre entre puissance et finesse qui a fait de ce domaine l'une des adresses les plus fiables de la rive gauche ces dernières années. Cela s'exprime de manière impressionnante dans le millésime 2025, car la maturité et la concentration de ce millésime ensoleillé, chaud et sec ont été parfaitement équilibrées par les sols retenant l'eau. Il en résulte un vin d'une précision et d'une tension remarquables, qui allie la puissance du millésime à la structure classique de Saint-Estèphe.

### Profil aromatique:

Bouquet délicat, notes nobles de cassis, jus d'airelles, tabac blond. Bouche complexe avec une texture finement croquante, une race bien soutenue, une structure tannique dense, un corps moyen aux muscles finement dessinés. Dans la finale concentrée, il s'affine, dévoile ses griffes typiques, dense, long avec une astringence finement sableuse.

### 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2030-2060

**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**N° article:** 0487225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

|                   |                                                                                                                     |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>  | France                                                                                                              |
| <b>Notation:</b>  | Decanter 96/100, James Suckling 96-97/100                                                                           |
| <b>Cépage(s):</b> | 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot                                              |
| <b>A boire:</b>   | 2030-2060                                                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>   | Traditionnelle                                                                                                      |
| <b>Elevage:</b>   | en Barrique                                                                                                         |
| <b>Servier:</b>   | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |