



## Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe à la perfection

### **Description:**

Le Château Calon Ségur, riche en traditions, est situé dans la partie nord de Saint-Estèphe et fait partie des plus anciennes propriétés du Médoc. Les vignes, plantées principalement de cabernet sauvignon, bénéficient d'un sol de graviers avec un sous-sol argileux. Les vignes ont en moyenne 40 ans et fournissent de faibles rendements, ce qui confère à ce classique du Médoc sa concentration aromatique et sa structure élégante.

### **Profil aromatique:**

Bouquet dense et complexe, aux notes de prunes rouges, de cerises sauvages, avec une touche de violette, de graphite et de zeste d'orange. En bouche, le vin se révèle complexe, avec une texture soyeuse, une race équilibrée, une structure tannique dense, une ligne incroyablement droite et un corps bien charpenté. La finale, concentrée et longue, offre des arômes de fruits rouges, de graphite, de notes épicées de cassis et une minéralité sombre.

### **Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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

**Producteur:** St-Estèphe AOC

**A boire:** 2030-2065

**N° article:** 0466225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Calon Ségur

3e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** Jane Anson 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18.5/20

**A boire:** 2030-2065

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