



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Best Buy par Thierry Gardiner

**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 pruneau, minéralité et extrait légèrement granuleux. Dégusté trois fois, il fait partie des meilleurs de sa catégorie.

**Va bien avec:**

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

**Appellation:** St-Estèphe

**Fabrication:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Teneur en alcool:** 13.0%

**Prêt à boire:** jusqu'en 2035

**Raisins:** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**N° article:** 0487212

## Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

**Pays d'origine:** France  
**Classifications:** James Suckling 91/100, Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100  
**Raisins:** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot  
**Prêt à boire:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Fabrication:** en Barrique  
**Teneur en alcool:** 13.0%  
**Température:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.