



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une véritable symphonie oenologique!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Issu d'une récolte précoce. Pourpre-grenat saturé. Bouquet élégant et floral aux parfums de baies noires et de rose. Attaque opulante moyennement corsée. La bouche et les tanins sont extrêmement fins, l'acidité bien intégrée, la texture est très fine sur la langue. Peut-être qu'ici certaines personnes s'y méprendront. Pourtant son art se révèle petit à petit et les réticents seront punis dans 20 ans. Un concerto oenologique! L'élevage 100% en nouvelle barrique passe en tous cas inaperçu.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2047

Cépage(s): 82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Enthusiast 94-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 89-92/100
Cépage(s):	82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2047
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.