



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe à la perfection

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:

Grenat-rubis dense aux reflets violets. Bouquet sublime de cassis mûr et de violettes avec en deuxième nez une symphonie de framboises sauvages et d'épices d'Extrême-Orient. Bouche ciselée à l'incroyable légèreté, délicatement musclée et tout en finesse. Les tanins sont soyeux et parfaitement mûrs sans pour autant enlever de la précision et du plaisir. Longue finale persistante aux magnifiques arômes de jus de cerise en rétro-olfaction agrémentée d'une note sucrée enivrante de vanille. A ma question, quel est le secret du 2017, le directeur technique Vincent Millet a répondu "cette année on a utilisé davantage de jeune Cabernet Sauvignon pour le Grand Vin et plus de vieux Merlot pour le 2e vin, c'est ainsi que nous avons pu obtenir cette incroyable précision."

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2050
Vol. alcool:	13.0%
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.