



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:

Maximum 6 bouteilles par client.

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: 14.5%

Artikelnummer: 0466220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 97/100
Vol. alcool:	14.5%
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.