



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une performance grandiose - back to classic !

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:

Pourpre lumineux, reflets rubis et disque lilas tendre. Bouquet subtil de cassis fraîchement cueilli, avec de délicates notes de lilas et de gelée de sureau, puis de tabac blond, d'estragon et de terroir. Bouche complexe et soyeuse, magnifiquement racée, avec un extrait mûr, des tannins serrés, une belle touche salée et un corps précis. Dans la finale concentrée et minérale, ce St. Estèphe aiguise (brièvement) ses griffes, sur des arômes de cerise sauvage et de gelée de prune, il est en repos et a besoin de temps.

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%

A boire: 2028-2055

Artikelnummer: 0466221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 95-97/100, Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 93-94/100, Parker 95-96+/100, WeinWisser 18.5/20
A boire:	2028-2055
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.