



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Le chouchou du public de St-Estèphe

### Description:

Les vins du Château Phélan Ségur, issus des plus prestigieux terroirs de St-Estèphe, font partie des grands classiques du Bordelais. La dynamique Véronique Dausse assure la qualité élevée et constante des vins. Roi des cépages médocains, le Cabernet Sauvignon forme la colonne vertébrale de ce vin et lui confère une puissance et une structure formidables. Grâce à nos bonnes relations avec le château, nous avons pu nous procurer le millésime 2015, actuellement à son apogée.

### Profil aromatique:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. C'est un assemblage de 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot dont les raisins ont été récoltés environ une semaine plus tard que ceux des autres grands crus de Saint-Estèphe. Les notes de tête très profondes ont des parfums marqués de cerise. Le deuxième nez révèle des touches florales et de myrtilles. La bouche est moelleuse et veloutée, mais avec une grande concentration et une finale persistante. Ce Phélan ne se caractérise pas par sa finesse, mais par son fort caractère. Il en a sous le capot !

### 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.

### 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

**Sous-région:** St-Estèphe

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot

**N° article:** 0487215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92-94/100  
**Cépage(s):** 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2040  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.