



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un millésime du siècle plein de puissance et de profondeur

Description:

2016 fait définitivement partie des millésimes mémorables, comme le légendaire 1996. Résultat d'un élevage patient, ce vin dévoile une impressionnante structure, des tannins complexes et une richesse aromatique mêlant épices, fruits mûrs et élégantes notes de cuir. Un chef-d'œuvre de puissance et de profondeur qui révèle toute la grandeur d'un millésime du siècle à chaque bouteille et va vous enchanter longtemps.

Profil aromatique:

Pourpre, disque violacé. Concentration de petits fruits noirs dans le nez charmeur aux parfums de cassis et de mûres, puis de réglisse, de noix de coco et de tabac. Les tannins soutiennent la bouche puissante et d'une grande finesse, myrtilles et peau de cerises en rétro-olfaction, très longue finale sur une fine astringence.

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
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
N° article:	0487216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.