



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classique de Saint-Estèphe à garder

Description:

Les vins du Château Phélan Ségur sont réputés pour leur potentiel qui leur permet de vieillir merveilleusement bien pendant plusieurs décennies, et le millésime 2017 ne fait pas exception. Véronique Dausse a réussi à vinifier un Saint-Estèphe caractéristique, qui allie parfaitement un fruité parfait, un côté boisé harmonieux et une structure tannique très douce.

Profil aromatique:

Grenat pourpre, violet sur le disque. Bouquet dense de fruits rouges avec des framboises mûres et des notes de thé froid aux fruits. Au deuxième nez viennent se greffer des nuances de myrtilles et de bonbon au cassis. La bouche ferme révèle encore beaucoup (trop) de muscles et par cela une certaine austérité. Longue finale un peu farineuse aux arômes de peau de cerise et de bois de rose. Pour ce millésime on a choisi une variante classique qui nécessitera de la patience. La profondeur et le potentiel sont là. Il s'améliorera encore avec la rondeur que lui apportera la barrique. Ce sera alors un 18/20.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc

N° article: 0487217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.