



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Le haut de gamme de St-Estèphe

Description:

Les vins du Château Phélan Ségur, issus des terroirs les plus privilégiés de St-Estèphe, comptent parmi les grands classiques de Bordeaux. La directrice engagée Véronique Dausse veille à la constance qualitative. Le cabernet sauvignon, le roi des cépages médocains, constitue l'épine dorsale du vin et lui confère une puissance et une structure incomparables.

Profil aromatique:

Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Bouquet dense de cerise sauvage, de violette et de tabac brésilien, sur des nuances de réglisse et de poivre de Sichuan, ainsi que de belles notes de cassis. Bouche concentrée et crémeuse, aux tannins délicatement granuleux, racé et parfaitement équilibré, aux muscles épais entourant le corps parfait. Explosion de petits fruits noirs et nuances du terroir dans la finale très longue et serrée, révélant l'arrogance typique de Saint-Estèphe. Les griffes (acérées) semblent déjà légèrement s'arrondir, malgré cette incroyable concentration d'une grande pureté ! Pour la première fois le Petit Verdot prend place dans l'assemblage final.

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:	2028-2048
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
N° article:	0487220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
A boire:	2028-2048
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.