



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classique intemporel

**Description:**

Un phélan mélodique construit sur la finesse.

**Profil aromatique:**

Un délicat souffle de violette vient rehausser le bouquet gourmand aux notes de griottes fraîchement cueillies, de gelée de groseille et de romarin séché. Bouche tendre et soyeuse avec une superbe richesse d'extrait, c'est un vin racé, aux tannins serrés et au corps musclé, avec des « griffes de St-Estèphe » délicatement ciselées. Astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée aux arômes de cassis et de poivre de Sichuan. Tout s'imbrique parfaitement. Dégusté quatre fois, toujours au même niveau.

**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:** 13.0%

**A boire:** 2028-2048

**Cépage(s):** 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

**N° article:** 0487221

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château Phélan Ségur**

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 89-91/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 92-93/100, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2028-2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.