



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classique de Saint-Estèphe à garder

Beschreibung:

Un phélan mélodique construit sur la finesse.

Degustationsnotiz:

Bouquet complexe de baies noires, de cerises sauvages, de violettes et de cassis, sur des notes de gelée de myrtilles, de bruyère et de thé froid aux fruits des bois. Bouche complexe et ferme, soyeuse et racée, avec des tannins serrés et un corps musclés, il montre ses griffes de Saint-Estèphe. Cerise sauvage, estragon et graphite dans la finale persistante. Un monument, dégusté quatre fois. Il est parmi les meilleurs vins de l'appellation et pourrait gagner en puissance. Bravo Véronique et Fabrice !

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.

Servierempfehlung:

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-Est

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2030-2050

Artikelnummer: 0487222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18,5+/20
A boire:	2030-2050
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.