



Fée aux Roses

St-Estèphe AOC, Château Phélan Ségur

Cuvée phare de Phélan-Segur

Beschreibung:

Fée aux Roses évoque un voilier à bord duquel Frank Phélan et sa femme Mina naviguaient au 19^e siècle sur la Gironde, près des vignobles de Saint-Estèphe. L'idée était de produire un grand vin issu d'un terroir unique, produit en certaines quantités et vieilli pendant plus de dix ans.

Degustationsnotiz:

Fée aux Roses se caractérise par son riche fruité et sa structure élégante. Le nez révèle des arômes complexes de baies noires, d'épices nobles et de chêne finement intégré. En bouche, il est corsé avec une texture dense et veloutée, des tanins mûrs et un équilibre harmonieux entre le fruit et le bois.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: Château Phélan Ségur

Elevage: 30 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot

Artikelnummer: 1168808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fée aux Roses

St-Estèphe AOC
Château Phélan Ségur

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.