



2017 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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Phélan Ségur
Notation(s):	Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
Référence:	0487217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.