



## 2014 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Le joyau des trésors du château

### Description:

Niché au cœur d'un parc s'étendant jusqu'au petit port de Saint-Estèphe, le château de style «palladien» domine le paysage. Ses parcelles jouxtent celles des Châteaux Montrose et Calon-Ségur. Roi des cépages médocains, le Cabernet Sauvignon forme la colonne vertébrale de ce grand vin et lui confère une puissance et une structure incomparables.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Bouquet dense et déjà complexe au fruit bien mûr, myrtilles, cassis, ainsi qu'une note florale épicée de Cabernet en arrière nez. Palais velouté, extrait racé et finement poivré, beaucoup de force en finale. Ce dont beaucoup de ses compétiteurs n'ont pas à l'égal. Après deux millésimes un peu en retrait à 17/20, nous avons à nouveau là un vin au sommet. Niveau constant lors de mes trois dégustations.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Phélan Ségur
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2044
<b>Cépage(s):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
<b>Référence:</b>	0487214

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2044
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.