



2018 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Le Saint-Estèphe le plus convoité –monumental

Description:

Ce choucho des clients Mövenpick plaît incontestablement à James Suckling: «C'est le Phélan Ségur le plus puissant que j'aie jamais dégusté.» Véronique Dausse sait trouver le juste équilibre entre structure précise, fruité intense et tannins soyeux.

Note de dégustation:

Pourpre saturé. Bouquet intense de cerises sauvages, de bois de rose et de cassis, puis de gelée de sureau, de tabac dominicain et de pastilles de chocolat. Palais puissant et masculin avec des notes marquées typiquement Saint-Estèphe, qui s'arrondissent légèrement. Finale complexe aux arômes de petits fruits noirs, sur une riche minéralité et des notes de graphite - Superbe valeur prix-plaisir !

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):

James Suckling 95/100, Neal Martin 92/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnock 95/100 en Barrique

Elevage:

Traditionnelle

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot

Référence:

0487218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Neal Martin 92/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnuck 95/100
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.