



## 2010 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

L'une des pépites du millésime du siècle, 2010

### Description:

Au coeur d'un parc dont les prairies s'étalent jusqu'au petit port de St-Estèphe, le château de style «palladien» domine le paysage. Ses parcelles jouxtent celles des Châteaux Montrose et Calon-Ségur. Elles sont plantées de Cabernet Sauvignon, de Merlot et d'une petite part de Cabernet Franc et de Petit Verdot. Roi des cépages médocains, le Cabernet Sauvignon forme la colonne vertébrale de ce grand vin et lui confère une puissance et une structure incomparables. Offrez-vous quelques bouteilles de ce millésime tant convoité.

### Note de dégustation:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet légèrement d'encre, note de griotte, prune rouge et un peu de cerise noire, fine note de tabac. Bouche veloutée, beaucoup d'étoffe, mais déjà des contours souples; note poivrée délicate à l'intérieur de l'extrait; longue fin de bouche aromatique.

### 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 93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 92-94/100, J. Robinson 18/20  
18 Mois en Barrique

**Elevage:**

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

**Référence:** 0487210

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

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC  
St-Estèphe AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 92-94/100, J. Robinson 18/20  
**Cépage(s):** 51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois 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 décanter.