



2017 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Note de dégustation:

Grenat-rubis dense aux reflets violets. Bouquet sublime de cassis mûr et de violettes avec en deuxième nez une symphonie de framboises sauvages et d'épices d'Extrême-Orient. Bouche ciselée à l'incroyable légèreté, délicatement musclée et tout en finesse. Les tanins sont soyeux et parfaitement mûrs sans pour autant enlever de la précision et du plaisir. Longue finale persistante aux magnifiques arômes de jus de cerise en rétro-olfaction agrémentée d'une note sucrée enivrante de vanille. A ma question, quel est le secret du 2017, le directeur technique Vincent Millet a répondu "cette année on a utilisé davantage de jeune Cabernet Sauvignon pour le Grand Vin et plus de vieux Merlot pour le 2e vin, c'est ainsi que nous avons pu obtenir cette incroyable précision."

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 Calon Ségur

Notation(s):

Parker 95/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 94–95/100

Vol. alcool:

13.0 %

Cépage(s):

76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence:

0466217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 94–95/100
Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
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.