



2018 St-Estèphe de Calon Ségur

St-Estèphe AOC, Troisième Vin du Ch.Calon Ségur

Description:

Saint-Estèphe vom Feinsten

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Estèphe

Producteur: Château Calon Ségur

Notation(s): Score 18.5/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence: 1101318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St-Estèphe de Calon Ségur

St-Estèphe AOC

Troisième Vin du Ch.Calon Ségur

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.