2020 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Le haut de gamme de St-Estèphe

Description:
Les vins du Château Phélan Ségur, issus des terroirs les plus privilégiés de St-Estèphe, comptent parmi les grands classiques de Bordeaux. La directrice engagée Véronique Dausse veille à la constance qualitative. Le cabernet sauvignon, le roi des cépages médocains, constitue l'épine dorsale du vin et lui confère une puissance et une structure incomparables.
Note de dégustation:
Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Bouquet dense de cerise sauvage, de violette et de tabac brésilien, sur des nuances de réglisse et de poivre de Sichuan, ainsi que de belles notes de cassis. Bouche concentrée et crémeuse, aux tannins délicatement granuleux, racé et parfaitement équilibré, aux muscles épais entourant le corps parfait. Explosion de petits fruits noirs et nuances du terroir dans la finale très longue et serrée, révélant l'arrogance typique de Saint-Estèphe. Les griffes (acérées) semblent déjà légèrement s'arrondir, malgré cette incroyable concentration d'une grande pureté ! Pour la première fois le Petit Verdot prend place dans l'assemblage final.
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):	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2028–2048
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Référence:	0487220

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Apogée:	2028–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch