



2007 Fée aux Roses

St-Estèphe AOC, Château Phélan Ségur

Cuvée phare de Phélan-Segur

Description:

Fée aux Roses évoque un voilier à bord duquel Frank Phélan et sa femme Mina naviguaient au 19e siècle sur la Gironde, près des vignobles de Saint-Estèphe. L'idée était de produire un grand vin issu d'un terroir unique, produit en certaines quantités et vieilli pendant plus de dix ans.

Note de dégustation:

Fée aux Roses se caractérise par son riche fruité et sa structure élégante. Le nez révèle des arômes complexes de baies noires, d'épices nobles et de chêne finement intégré. En bouche, il est corsé avec une texture dense et veloutée, des tanins mûrs et un équilibre harmonieux entre le fruit et le bois.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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):	Score 20/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Référence:	1168807

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fée aux Roses

St-Estèphe AOC
Château Phélan Ségur

Origine: France
Notation(s): Score 20/20
Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 30 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
déguster.