



2009 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.

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 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Référence:	1168809

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): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Apogée: jusqu'en 2039
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.