



2015 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une véritable symphonie oenologique!

Note de dégustation:

Issu d'une récolte précoce. Pourpre-grenat saturé. Bouquet élégant et floral aux parfums de baies noires et de rose. Attaque opulante moyennement corsée. La bouche et les tanins sont extrêmement fins, l'acidité bien intégrée, la texture est très fine sur la langue. Peut-être qu'ici certaines personnes s'y méprendront. Pourtant son art se révèle petit à petit et les réticents seront punis dans 20 ans. Un concerto oenologique! L'élevage 100% en nouvelle barrique passe en tous cas inaperçu.

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):	Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 89–92/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2047
Cépage(s):	82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot
Référence:	0466215

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):	Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 89–92/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20
Cépage(s):	82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2047
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.