



2021 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classique intemporel

Description:

Un phélan mélodique construit sur la finesse.

Note de dégustation:

Un délicat souffle de violette vient rehausser le bouquet gourmand aux notes de griottes fraîchement cueillies, de gelée de groseille et de romarin séché. Bouche tendre et soyeuse avec une superbe richesse d'extrait, c'est un vin racé, aux tannins serrés et au corps musclé, avec des « griffes de St-Estèphe » délicatement ciselées. Astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée aux arômes de cassis et de poivre de Sichuan. Tout s'imbrique parfaitement. Dégusté quatre fois, toujours au même niveau.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):

James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 89–91/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–93/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

2028–2048

Cépage(s):

75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

Référence:

0487221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 89–91/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot
Apogée:	2028–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.