



2021 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une performance grandiose - back to classic !

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): Neal Martin 95–97/100, Parker 95–96+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 93–94/100

Référence: 0466221

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): Neal Martin 95–97/100, Parker 95–96+/100,
WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94–96/100,
James Suckling 93–94/100

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.