



## 2008 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 19<sup>e</sup> 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Phélan Ségur
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	30 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
<b>Référence:</b>	1168808

## 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 19/20  
**Cépage(s):** 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**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  
décanter.