



2024 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Comme toujours unique - plein de tension et d'harmonie

Description:

La cuvée du millésime 2024 est composée de 82 % de cabernet sauvignon, 9 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot - une proportion plus élevée de cabernet n'a été observée qu'en 2001 et 2009. Comme toujours chez Calon-Ségur, le vin est élevé à 100 % en barriques neuves de chêne français. Le résultat est un Saint-Estèphe classique, déjà très expressif dans sa jeunesse, avec beaucoup de charme et un grand potentiel pour un long vieillissement.

Note de dégustation:

Bouquet dense et filigrane, cassis rouge, parfum d'iris et thé aux fruits refroidis. Au palais sublime, une texture soyeuse, une trame tannique serrée, une traction ferme et un corps entraîné. La finale concentrée et longue présente des contours de myrtille, des épices de terroir profondes et une astringence finement farineuse, le tout associé à une noble note de craie.

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):

James Suckling 96-97/100, Score 19/20, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20

Apogée:

2030-2058

Cépage(s):

Référence:

0466224

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): James Suckling 96–97/100, Score 19/20,
Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson
92/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker
93–95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2058

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.