



2024 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Fait partie des meilleurs de sa catégorie

Description:

En raison des caprices de la météo, les rendements ont été d'à peine 30 hectolitres, ce qui correspond à la production de seulement 4000 bouteilles par hectare. Le résultat n'en est que plus réjouissant ! Un Saint-Estèphe aussi intense que parfaitement poli. L'assemblage du millésime 2024 se compose de 68 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot, 2 % de petit verdot, élevé dans 55 % de bois neuf. Séduisant au nez, complexe en bouche, tendu et incroyablement précis, avec une finale concentrée et longue.

Note de dégustation:

Un bouquet séduisant, des framboises des bois fraîches, du jus de griotte et un grand bouquet de violettes. Une bouche complexe à la texture soyeuse, une trame tannique charnue, tendue et extrêmement précise, un corps bien entraîné et plein d'énergie. La finale concentrée et longue est composée de baies rouges, d'épices nobles du terroir et de tabac blond.

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 Phélan Ségur

Notation(s):

Score 18.5/20, Vinum 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, James Suckling 93-94/100, WeinWisser 18+/20

Apogée:

2030-2052

Cépage(s):

Référence:

0487224

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine: France

Notation(s): Score 18.5/20, Vinum 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18+/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2052

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.