



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Tra i migliori della sua categoria

Descrizione:

Un Phelan melodico costruito sulla finezza.

Profilo aromatico:

Bouquet complesso dominato dai mirtilli, con un delicato profumo di iris e note di ribes rosso, gelatina di sambuco, polvere di cacao e tabacco brasiliano. Al palato è diretto e setoso, con tannini maturi e stretti e un corpo muscoloso e solido di incredibile precisione. Questo Saint-Estèphe è raffinato nel finale lungo e concentrato, con succo di prugna, mineralità e un estratto leggermente granuloso. Degustato tre volte, è tra i migliori della sua categoria.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2031-2050

Numero articolo: 0487223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Drinks Business 92-94+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18+/20
Da bere:	2031-2050
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.