



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe alla perfezione

Descrizione:

Lo Château Calon Ségur, ricco di tradizione, si trova nella parte settentrionale di Saint-Estèphe ed è una delle tenute più antiche del Médoc. Le viti, piantate principalmente a Cabernet Sauvignon, beneficiano di un terreno ghiaioso con un sottosuolo argilloso. Le viti hanno un'età media di 40 anni e producono basse rese, conferendo a questo classico del Médoc la sua concentrazione aromatica e la sua struttura elegante.

Profilo aromatico:

Bouquet ben strutturato, prugne rosse, ciliegia selvatica, un tocco di violetta, grafite e scorza d'arancia. Al palato complesso, consistenza setosa, razza equilibrata, struttura tannica fitta, incredibilmente lineare, corpo ben strutturato. Nel finale concentrato e lungo, bacche rosse, grafite, nobili note di cassis, mineralità scura.

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

Produttore: St-Estèphe AOC

Da bere: 2030-2065

Numero articolo: 0466225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jane Anson 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18.5/20
Da bere: 2030-2065
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.