



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

I migliori acquisti di Thierry Gardiner

Descrizione:

Un Phélan 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 prugnola, mineralità e un estratto leggermente granuloso. Degustato tre volte, è tra i migliori della sua categoria.

Abbinamenti:

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

Denominazione: St-Estèphe

Produzione: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: adatto fino al 2035

Uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Numero articolo: 0487212

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 91/100, Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100

Uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Maturità di degustazione: da bere fino al 2035

Viticultura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 13.0%

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.