



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Una vera e propria sinfonia enologica!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Da una vendemmia precoce. Colore granato-violaceo saturo. Bouquet elegante e floreale con sentori di bacche nere e rosa. Attacco opulento e di medio corpo. Il palato e i tannini sono estremamente fini, l'acidità ben integrata e la struttura molto fine sulla lingua. Forse qualcuno lo fraintenderà. Ma la sua arte si sta rivelando gradualmente, e i riluttanti saranno puniti tra 20 anni. Un concerto enologico! In ogni caso, il 100% di maturazione in barrique nuove passa inosservato.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2047

Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 89-92/100
Varietà d'uva:	82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2047
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.