



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe alla perfezione

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:

Denso granato-rubino con riflessi violacei. Sublime bouquet di ribes nero maturo e violette, seguito da una sinfonia di lamponi selvatici e spezie dell'Estremo Oriente. Un palato cesellato di incredibile leggerezza, delicatamente muscoloso e pieno di finezza. I tannini sono setosi e perfettamente maturi, ma non ne compromettono la precisione e la piacevolezza. Un finale lungo e persistente con magnifici aromi di succo di ciliegia in retro-olfatto, arricchiti da una nota inebriante e dolce di vaniglia. Alla mia domanda su quale sia il segreto del 2017, il direttore tecnico Vincent Millet ha risposto: "Quest'anno abbiamo usato più Cabernet Sauvignon giovane per il Grand Vin e più Merlot vecchio per il secondo vino, è così che siamo riusciti a ottenere questa incredibile precisione"

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

Produttore: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 95/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2050
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.