



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:

Massimo 6 bottiglie per cliente.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0466218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 99/100, Falstaff 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96-98/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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.