



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Il preferito dal pubblico a St-Estèphe

### Descrizione:

I vini di Château Phélan Ségur, ottenuti dai terroir più prestigiosi di St-Estèphe, sono tra i grandi classici di Bordeaux. La dinamica Véronique Dausse assicura la costante qualità dei vini. Il re dei vitigni del Médoc, il Cabernet Sauvignon, costituisce la spina dorsale di questo vino, conferendogli una potenza e una struttura formidabili. Grazie ai nostri buoni rapporti con lo château, siamo riusciti a ottenere l'annata 2015, attualmente al suo apice.

### Profilo aromatico:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. È un assemblaggio di 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, le cui uve sono state vendemmiate circa una settimana dopo quelle degli altri grands crus di Saint-Estèphe. Le note di testa, molto profonde, sono caratterizzate da aromi di ciliegia. Il secondo naso rivela note di fiori e mirtilli. Il palato è morbido e vellutato, ma con grande concentrazione e un finale persistente. Questo Phélan non si caratterizza per la sua finezza, ma per il suo carattere forte. Ha tutto sotto il cofano!

### 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

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot

**Numero articolo:** 0487215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92-94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.