



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un millesimo del secolo, potente e profondo

Beschreibung:

Il 2016 è sicuramente uno dei millesimo memorabili, come il leggendario 1996. Frutto di un paziente affinamento, questo vino rivela una struttura impressionante, tannini complessi e una ricchezza aromatica che unisce spezie, frutti maturi ed eleganti note di cuoio. Un capolavoro di potenza e profondità che rivela tutta la grandezza di un millesimo del secolo ad ogni bottiglia e vi incanterà a lungo.

Degustationsnotiz:

Disco viola, violaceo. Concentrazione di piccoli frutti neri nell'affascinante naso con aromi di ribes nero e mora, seguiti da liquirizia, cocco e tabacco. I tannini sostengono il palato potente con grande finezza, mirtilli e buccia di ciliegia in retro-olfatto, finale molto lungo su una fine astringenza.

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:

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Artikelnummer: 0487216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.