



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classico di Saint-Estèphe da conservare

### Descrizione:

I vini di Château Phélan Ségur sono rinomati per il loro potenziale di invecchiamento meraviglioso per diversi decenni e l'annata 2017 non fa eccezione. Véronique Dausse è riuscita a vinificare un Saint-Estèphe caratteristico, che combina perfettamente un fruttato perfetto, un lato rovere armonioso e una struttura tannica molto morbida.

### Profilo aromatico:

Granato cremisi, porpora sul disco. Bouquet denso di frutta rossa con lamponi maturi e note di tè freddo alla frutta. Al secondo naso si aggiungono note di mirtillo e dolci di ribes nero. Il palato deciso rivela ancora molti (troppi) muscoli, e con essi una certa austerità. Finale lungo e leggermente farinoso, con aromi di buccia di ciliegia e legno di rosa. Per questa annata abbiamo scelto una variante classica che richiederà pazienza. La profondità e il potenziale ci sono. Migliorerà ulteriormente con la rotondità che la botte gli conferirà. A quel punto sarà un 18/20.

### 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

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2045

**Varietà d'uva:** 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0487217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2045
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<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.