



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classico senza tempo

**Descrizione:**

Un Phelan melodico costruito sulla finezza.

**Profilo aromatico:**

Un delicato sentore di violetta arricchisce il bouquet gastronomico con note di marasche appena colte, gelatina di ribes rosso e rosmarino secco. Tenero e setoso al palato con una superba ricchezza di estratto, è un vino impetuoso con tannini stretti e un corpo muscoloso, con "artigli di St-Estèphe" delicatamente cesellati. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale concentrato con aromi di ribes nero e pepe di Sichuan. Tutto si incastra perfettamente. Degustato quattro volte, sempre allo stesso livello.

**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:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** 2028-2048

**Varietà d'uva:** 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0487221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 89-91/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 92-93/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2028-2048
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi 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.