



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classico di Saint-Estèphe da conservare

Descrizione:

Un Phelan melodico costruito sulla finezza.

Profilo aromatico:

Bouquet complesso di bacche nere, ciliegie selvatiche, violette e ribes nero, con note di gelatina di mirtilli, erica e tè freddo ai frutti di bosco. Complesso e deciso al palato, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo muscoloso, mostra gli artigli di Saint-Estèphe. Ciliegia selvatica, dragoncello e grafite sul finale persistente. Un monumento, degustato quattro volte. È uno dei migliori vini della denominazione e potrebbe acquisire sempre più forza. Bravi Véronique e Fabrice!

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: 14.0%

Da bere: 2030-2050

Numero articolo: 0487222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 94-96/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18,5+/20
Da bere:	2030-2050
Vol. alcolici:	14.0%
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.