



## Fée aux Roses

St-Estèphe AOC, Château Phélan Ségur

Il vino di punta di Phélan-Segur

### **Beschreibung:**

Fée aux Roses evoca la barca a vela con cui Frank Phélan e sua moglie Mina navigavano nel XIX secolo sulla Gironde, vicino ai vigneti di Saint-Estèphe. L'idea era quella di produrre un grande vino da un terroir unico, prodotto in determinate quantità e invecchiato per più di dieci anni.

### **Degustationsnotiz:**

Fée aux Roses si caratterizza per la sua ricchezza fruttata e la sua struttura elegante. Al naso rivela complessi aromi di bacche scure, spezie nobili e rovere finemente integrato. Al palato è corposo, con una struttura densa e vellutata, tannini maturi e un equilibrio armonioso tra frutta e legno.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Est

**Produttore:** Château Phélan Ségur

**Allevamento:** 30 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

**Artikelnnummer:** 1168807

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Fée aux Roses

St-Estèphe AOC  
Château Phélan Ségur

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	30 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.