



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

Produzent: Château Phélan Ségur

Allevamento: 30 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot

Artikelnummer: 1168808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fée aux Roses

St-Estèphe AOC
Château Phélan Ségur

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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 deccantarlo.