



2017 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classico di Saint-Estèphe da conservare

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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 mirtilli 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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Phélan Ségur

Valutazioni:

Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2025-2045

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0487217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.