



2020 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

L'estremità superiore di St-Estèphe

Descrizione del vino:

I vini di Château Phélan Ségur, prodotti nei migliori terroir di St-Estèphe, sono tra i grandi classici di Bordeaux. L'impegno della direttrice Véronique Dausse assicura la costanza della qualità. Il Cabernet Sauvignon, il re dei vitigni del Médoc, costituisce la spina dorsale del vino, conferendogli potenza e struttura incomparabili.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Denso bouquet di ciliegia selvatica, viola e tabacco brasiliano, con note di liquirizia, pepe di Sichuan e ribes nero. Al palato è concentrato e cremoso, con tannini delicatamente granulosi, impetuoso e perfettamente equilibrato, con muscoli spessi che circondano il corpo perfetto. Un'esplosione di bacche nere e sfumature di terroir nel lunghissimo finale, che rivela la tipica arroganza di Saint-Estèphe. Gli artigli (affilati) sembrano già arrotondarsi leggermente, nonostante questa incredibile concentrazione di grande purezza! Per la prima volta, il Petit Verdot è incluso nell'assemblaggio finale.

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Phélan Ségur

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2048

Varietà d'uva:

58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0487220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.