



## 2021 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classico senza tempo

**Descrizione del vino:**

Un Phelan melodico costruito sulla finezza.

**Nota di degustazione:**

Un delicato sentore di violetta arricchisce il bouquet gastronomico con note di marasche appena colte, gelatina di ribes rosso e rosmarino secco. Tenero e setoso al palato con una superba ricchezza di estratto, è un vino impetuoso con tannini stretti e un corpo muscoloso, con "artigli di St-Estèphe" delicatamente cesellati. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale concentrato con aromi di ribes nero e pepe di Sichuan. Tutto si incastra perfettamente. Degustato quattro volte, sempre allo stesso livello.

**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:** James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 89–91/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–93/100, WeinWisser 18/20

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** 2028-2048

**Varietà d'uva:** 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0487221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 89–91/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–93/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2028-2048
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	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.