



2022 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classico di Saint-Estèphe da conservare

Nota di degustazione:

Bouquet complesso di bacche nere, ciliegie selvatiche, violette e ribes nero, con note di gelatina di mirtilli, erica e tè freddo ai frutti di bosco. Complesso e deciso al palato, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo muscoloso, mostra gli artigli di Saint-Estèphe. Cilegia selvatica, dragoncello e grafite sul finale persistente. Un monumento, degustato quattro volte. È uno dei migliori vini della denominazione e potrebbe acquisire sempre più forza. Bravi Véronique e Fabrice!

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:

James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18,5+/20

Maturità:

2030-2050

Numero di articolo:

0487222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20,
Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck
94–96/100, Parker 91–93/100, WeinWisser
18,5+/20

Maturità: 2030-2050

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