



2024 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Come sempre unico - pieno di tensione e armonia

Descrizione del vino:

La cuvée dell'annata 2024 è composta per l'82% da Cabernet Sauvignon, per il 9% da Merlot, per l'8% da Cabernet Franc e per l'1% da Petit Verdot - una percentuale maggiore di Cabernet è stata riscontrata solo nel 2001 e nel 2009. Come sempre per Calon-Ségur, il 100% del vino è maturato in barrique nuove di rovere francese. Il risultato è un Saint-Estèphe classico, molto espressivo anche da giovane, con molto fascino e un grande potenziale per un lungo invecchiamento.

Nota di degustazione:

Bouquet denso e filigranato, cassis rosso, profumo di iris e tè alla frutta raffreddato. Al palato è sublime, con una consistenza setosa, una struttura tannica strettamente intrecciata, una tensione tesa e un corpo allenato. Nel finale concentrato e lungo, contorni di mirtillo, profonda speziatura del territorio e astringenza fine, abbinati a un nobile tono gessoso.

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 Calon Ségur

Valutazioni:

James Suckling 96-97/100, Score 19/20, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20
2030-2058

Maturità:

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0466224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Score 19/20,
Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson
92/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker
93–95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2058

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.