



## 2018 St-Estèphe de Calon Ségur

St-Estèphe AOC, Troisième Vin du Ch.Calon Ségur

**Description:**

Saint-Estèphe vom Feinsten

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Estèphe

**Producteur:** Château Calon Ségur

**Notation(s):** Score 18.5/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Cépage(s):** 56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Référence:** 1101318

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **St-Estèphe de Calon Ségur**

St-Estèphe AOC

Troisième Vin du Ch.Calon Ségur

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.