



## 2022 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Un classique de Saint-Estèphe à garder

**Note de dégustation:**

Bouquet complexe de baies noires, de cerises sauvages, de violettes et de cassis, sur des notes de gelée de myrtilles, de bruyère et de thé froid aux fruits des bois. Bouche complexe et ferme, soyeuse et racée, avec des tannins serrés et un corps musclés, il montre ses griffes de Saint-Estèphe. Cerise sauvage, estragon et graphite dans la finale persistante. Un monument, dégusté quatre fois. Il est parmi les meilleurs vins de l'appellation et pourrait gagner en puissance. Bravo Véronique et Fabrice !

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Estèphe

**Producteur:** Château Phélan Ségur

**Notation(s):** James Suckling 96–97/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 94–96/100

**Référence:** 0487222

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

Taille: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

**Origine:** France

**Notation(s):** James Suckling 96–97/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 94–96/100

**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.