



2022 Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe à la perfection

Description:

Le Château Calon Ségur, riche en traditions, est situé dans la partie nord de Saint-Estèphe et fait partie des plus anciennes propriétés du Médoc. Les vignes, plantées principalement de cabernet sauvignon, bénéficient d'un sol de graviers avec un sous-sol argileux. Les vignes ont en moyenne 40 ans et fournissent de faibles rendements, ce qui confère à ce classique du Médoc sa concentration aromatique et sa structure élégante.

Note de dégustation:

Maximum 6 bouteilles par client.

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 Calon Ségur
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0466222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 14.5 %

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
déguster.