



2018 St-Estèphe de Calon Ségur

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

Descrizione del vino:

Saint-Estèphe vom Feinsten

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Estèphe

Produttore: Château Calon Ségur

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo: 1101318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Estèphe de Calon Ségur

St-Estèphe AOC

Troisième Vin du Ch.Calon Ségur

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.