



2009 Fée aux Roses

St-Estèphe AOC, Château Phélan Ségur

Cuvée di punta di Phélan-Segur

Descrizione del vino:

Fée aux Roses ricorda una barca a vela che Frank Phélan e sua moglie Mina navigavano sulla Gironde vicino ai vigneti di Saint-Estèphe nel XIX secolo. L'idea era quella di produrre un grande vino che provenisse da un terroir unico, fosse prodotto in determinate quantità e maturasse per più di dieci anni.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Phélan Ségur
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Numero di articolo:	1168809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fée aux Roses

St-Estèphe AOC
Château Phélan Ségur

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.