



## 2008 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.

### Nota di degustazione:

Il Fée aux Roses si distingue per la sua ricchezza fruttata e la sua struttura elegante. Al naso presenta aromi complessi di bacche scure, spezie nobili e rovere finemente integrato. Al palato è corposo, con una struttura densa e vellutata, tannini maturi e un equilibrio armonioso tra frutta e legno.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Estèphe
<b>Produttore:</b>	Château Phélan Ségur
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1168808

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fée aux Roses**

St-Estèphe AOC  
Château Phélan Ségur

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.