



## 2011 Château Phélan Ségur

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Zählt zu den grossen Phélans

**Descrizione del vino:**

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

**Nota di degustazione:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet ist schon fast filigran, rote und schwarze Kirschen, etwas Mocca, Zedern und dominikanischer Tabak. Saftiger, wohl geformter Körper, jetzt schon wunderschön eingebundene Tannine, macht auf Finessen und das lässt ihn dann an die Spitze der Appellation aufschliessen.

**Abbinamenti:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:** Francia

**Produttore:** Château Phélan Ségur

**Valutazioni:** René Gabriel 18/20

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** 2018–2039

**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

**Numero di articolo:** 0487211

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Phélan Ségur**

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Origine:</b>             | Francia   |
| <b>Valutazioni:</b>         | René Gabriel 18/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot  |
| <b>Maturità:</b>            | 2018–2039   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |