



2015 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Il preferito dal pubblico a St-Estèphe

Descrizione del vino:

I vini di Château Phélan Ségur, ottenuti dai terroir più prestigiosi di St-Estèphe, sono tra i grandi classici di Bordeaux. La dinamica Véronique Dausse assicura la costante qualità dei vini. Il re dei vitigni del Médoc, il Cabernet Sauvignon, costituisce la spina dorsale di questo vino, conferendogli una potenza e una struttura formidabili. Grazie ai nostri buoni rapporti con lo château, siamo riusciti a ottenere l'annata 2015, attualmente al suo apice.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. È un assemblaggio di 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, le cui uve sono state vendemmiate circa una settimana dopo quelle degli altri grands crus di Saint-Estèphe. Le note di testa, molto profonde, sono caratterizzate da aromi di ciliegia. Il secondo naso rivela note di fiori e mirtili. Il palato è morbido e vellutato, ma con grande concentrazione e un finale persistente. Questo Phélan non si caratterizza per la sua finezza, ma per il suo carattere forte. Ha tutto sotto il cofano!

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Phélan Ségur

Valutazioni:

Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92-94/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

da subito fino al 2040

Varietà d'uva:

53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot

Numero di articolo:

0487215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92-94/100
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot
Maturità:	da subito fino al 2040
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.