

DRINKS.

Château Phélan-Ségur Saint-Estèphe AOC Cru Bourgeois Exceptionnel 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50004220
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint-Estèphe (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Phélan-Ségur, Rue des Écoles, 33180 Saint-Estèphe, France
Marque	Château Phélan Ségur
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Les arômes dominants sont ceux du chêne, du tabac, du cassis, de la mûre et du cuir, auxquels s'ajoutent des tons terreux et fumés avec des notes de champignons et de graphite, des notes de fruits rouges et noirs, des arômes épicés et des nuances florales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 57% de Cabernet Sauvignon et 43% de Merlot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

Les exploitations viticoles de qualité qui n'appartiennent pas à la "noblesse" des grands crus classés sont classées "Cru Bourgeois Exceptionnel". Seuls neuf domaines au total sont autorisés à porter ce titre, dont le Château Phélan-Ségur dans l'appellation Saint-Estèphe. Le domaine est situé à quelques centaines de mètres des rives de la Gironde, un estuaire important qui traverse la région de Bordeaux jusqu'à l'océan Atlantique. Le château est né de la fusion de deux domaines acquis par la famille Phélan, d'origine irlandaise, au début du XIXe siècle. Aujourd'hui, le domaine avec ses 70 ha de vignes est aux mains de l'entrepreneur belge Philippe Van de Vyvere, qui l'a repris à la famille Gardinier en 2017. Luc Peyronnet est chargé de la gestion du vignoble. Le maître de chai Fabrice Bacquey est responsable de la vinification, conseillé par les œnologues Michel Rolland et Julien Viaud. Le millésime 2020 du premier vin pourra être bu à partir de 2029; il peut être conservé pendant environ 30 ans.