



Château Phélan Ségur 2016

Décrit comme un carton absolu par de nombreux journalistes, le Phélan Ségur est l'objet de tous les superlatifs. En l'observant avec une distance professionnelle, on peut s'accorder pour dire que le Phélan Ségur a aussi bénéficié des bonnes conditions de la commune de Saint-Estèphe. Un autre effet secondaire positif est assurément son prix raisonnable comparé à celui de son voisin, le Montrose. Le millésime 2016 possède un joli bouquet de fruits noirs et une finale moyenne aux tannins délicats. Un saint-estèphe qui ne cesse de s'améliorer.

Producteur	Château Phélan Ségur
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254466
Accord mets et vins	Champignons, Légumes, Grillades, Plats de poisson raffinés



Vinification

L'élevage est une étape fondamentale au Château Phélan Ségur : compréhension du millésime, sélection rigoureuse des tonneliers, soutirages au bon moment, remontages réguliers, exigence et expérience de l'équipe de cave. Les vins font l'objet d'une attention toute particulière et bienveillante dans cette phase complexe de leur développement. Les vins sont élevés dans 50% de fûts neufs.

Terroir

Le vignoble du Château Phélan Ségur s'étend sur 70 hectares de magnifiques graves argileuses sur les croupes et les plateaux de Saint-Estèphe.

Histoire





Une origine irlandaise, quatre familles et plus de deux siècles de passion, de respect du terroir et d'innovation au service d'un grand nom. Après plus de trente ans à la tête du domaine, la famille Gardinier a passé les rênes à Philippe Van de Vyvere. Ce grand amateur de vin réalise l'un de ses plus grands rêves en reprenant ce prestigieux domaine.

