Château Phélan Ségur 2023

Phelan Ségur offre cette année un excellent rapport qualité-prix à St-Estèphe. Le nez est complexe et intense avec de la cerise noire, de la prune, de la réglisse, des herbes séchées et du café grillé. En bouche, une attaque puissante et des épices très excitantes qui se prolongent jusqu'à la longue finale.

Producteur	Château Phélan Ségur
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	38 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321158
Avis	James Suckling 97/100

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.