



Château Phélan Ségur 2025 (Subskription)

Le Phélan-Ségur 2024 séduit par un bel équilibre entre concentration, acidité vive et tannins finement structurés. À la fois puissant et élégant - un Saint-Estèphe expressif, avec une belle tension et une finale longue et harmonieuse.

Producteur	Château Phélan Ségur
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2045
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254965
Avis	Decanter 96/100 James Suckling 97/100 Vinum 96/100 Neal Martin (Vinous) 95/100 Jancis Robinson 17/20



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.

