



## La Croix Bonis by Phélan Ségur 2018

La Croix Boni si distingue per il suo colore rubino intenso e il bouquet seducente di frutti rossi come ciliegie mature e prugne, accompagnato da delicate note tostate e speziate. Al palato rivela una freschezza vivace, tannini setosi e una struttura equilibrata. Il finale è armonioso e offre una piacevole lunghezza. Un Saint-Estèphe elegante e accessibile, pronto per essere apprezzato fin dalla giovinezza.

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Produttore                  | Château Phélan Ségur       |
| Categoria                   | Vino rosso                 |
| Paese                       | Francia                    |
| Regione                     | Bordeaux                   |
| Sottoregione                | St-Estèphe                 |
| Annata                      | 2018                       |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                      |
| Gradazione alcolica         | 14.0 %                     |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                  |
| Invecchiamento              | fino a 2030                |
| Vitigni                     | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti           |
| Numero articolo             | 321660                     |
| Adatto a                    | Carne alla griglia, Manzo  |



### Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da 12 mesi di affinamento in barrique.

### Terroir

La Croix Bonis proviene da 5 appezzamenti situati nella parte settentrionale della tenuta di Château Phélan-Ségur. Queste sono molto caratteristiche del terroir di Saint-Estèphe. Le viti di Cabernet Sauvignon sono piantate su un banco di ghiaia, molto adatto a questa varietà grazie al suo buon drenaggio. Il Merlot cresce su terreni argillosi leggermente più freschi, che garantiscono alle uve una grande eleganza e freschezza.

Gli appezzamenti sono esposti a sud e si trovano vicino al fiume Gironda, che agisce come regolatore naturale di calore.

### Storia





La Croix Bonis è una cuvée indipendente del prestigioso Château Phélan Ségur, pensata per offrire un'espressione più accessibile e fruttata della denominazione Saint-Estèphe. Questo vino rappresenta l'impegno della tenuta nel creare vini pronti da gustare fin dalla loro giovinezza, pur rimanendo fedeli alla tradizione e alla qualità che hanno reso celebre il marchio. Lo Château Phélan Ségur, fondato nel XIX secolo, si è guadagnato una solida reputazione grazie al suo rispetto per il territorio e alla maestria vitivinicola. Con La Croix Bonis, propone un'esperienza autentica del Médoc, pensata per gli appassionati che cercano eleganza e piacere immediato.

