



ACQUISTATO IL

Château Phélan Ségur Saint-Estèphe 2021

2021

Complesso e affascinante



Svinando

Nella regione di Bordeaux, area del Médoc, e per la precisione a Saint-Estèphe, nasce questo Château Phélan Ségur. Il segreto del suo fascino - a detta dei suoi creatori - risiede nel connubio perfetto tra un territorio unico e la sapiente cura dell'uomo. I vigneti dell'azienda si estendono su terreni ghiaiosi e sabbiosi, perfettamente drenati e baciati dal sole. Il clima temperato crea poi un ambiente ideale per la maturazione ottimale delle uve. Cabernet Sauvignon e Merlot, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Petit Verdot, ad aggiungere un tocco di complessità e raffinatezza. In campagna una densità d'impianto particolarmente alta favorisce una competizione tra le viti, garantendo uve di alta qualità. La conduzione agronomica "ragionata" prevede la totale esclusione di erbicidi e la riduzione dei trattamenti fitosanitari, a tutela dell'ecosistema. Le uve, raccolte a mano, vengono sottoposte a una fermentazione alcolica di circa 3 settimane, durante la quale vengono eseguiti periodici rimontaggi e follature per estrarre il massimo dalle bucce. La massa viene poi travasata in botti di rovere francese per l'affinamento, che può durare anche fino a 18 mesi. Colore rosso rubino intenso con riflessi viola, al naso si rivela complesso e affascinante, con note fruttate di ribes nero e mora, unite a sentori speziati di pepe nero e liquirizia, e a delicate sfumature floreali di rosa. In bocca, conquista con la sua densità e concentrazione, con tannini eleganti e raffinati.

La Vigna

Terreno terreni argillosi ricchi di ghiaia

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La densità d'impianto è molto alta e la conduzione agronomica adottata dal Chateau è ragionata, con la totale esclusione di erbicidi e la riduzione dei trattamenti fitosanitari, volta a minimizzare l'impatto ambientale. In cantina la fermentazione alcolica si accompagna a circa 3 settimane di macerazione sulle bucce, durante le quali vengono eseguiti periodici rimontaggi e follature. Terminato il processo fermentativo, la massa è travasata in botti di rovere francese per lo svolgimento della fermentazione malolattica e il prolungato invecchiamento.

Sensazioni Il colore è un bel rosso rubino con riflessi viola. Intenso e complesso, il naso rivela fragranze fruttate, speziate e floreali (rose). Delicato e brillante, la bocca seduce con la sua densità, la sua concentrazione e i suoi tannini molto fini.

Nel cuore del Médoc, a Saint-Estèphe, si trova Château Phélan Ségur, una tenuta vinicola con una lunga storia che affonda le sue radici nel XIX secolo. Nata dalla passione di Bernard Phélan, commerciante di vini irlandese trapiantato a Bordeaux, la tenuta ha vissuto una lunga evoluzione, passando per le mani di abili custodi che ne hanno preservato l'eredità e ne hanno esaltato il potenziale. Château Phélan Ségur si colloca in un territorio privilegiato, dove il clima temperato e i terreni ghiaiosi e sabbiosi creano un ambiente ideale per la coltivazione di uve di qualità. I 70 ettari di vigneto si dividono in quattro parcelle, ognuna con le sue peculiarità, che regalano alle uve caratteristiche distintive. Protagonisti assoluti del vigneto sono il Cabernet Sauvignon e il Merlot, vitigni tipici del Bordeaux che qui a Phélan Ségur esprimono la loro massima eleganza. La cura meticolosa, unita alla passione e all'esperienza tramandata di generazione in generazione, dà vita a vini di grande carattere e raffinatezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese