



pdf.fiche.page-title

Château Calon Ségur G.C.C | St.- Estèphe France (SAINT-ESTEPHE) — 2018

Domaine

Ch. Calon Ségur

De voormalige eigenaar van dit domein was Marquis de Ségur. Sinds de laatste eeuw is het château in handen van de familie Gasqueton. Dit domein ligt verspreid over 74 ha wijngaarden.

Vinification

Vendanges manuelles. Une première sélection de raisins sur la vigne. Tri mécanique des raisins par vibration, suivi d'un tri manuel. Cuves coniques en acier inoxydable à température contrôlée. Macération pendant 20 jours. Remontages deux fois par jour. Fermentation à 26°C. Fermentation malolactique (bactéries lactiques indigènes) en acier inoxydable à 20°C. 20 mois, 100% barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.

Dégustation

Des arômes de groseilles et de prunes avec des myrtilles et de la réglisse noire, qui se poursuivent par un corps plein, si raffiné et poli, les tannins étant merveilleusement intégrés au fruit. Frais, linéaire et persistant. Une clarté et une pureté réelles.

Mets adaptées

Gibier - cassoulet | Viande - grillé

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (35%), Cabernet Franc (7%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C