

**Château Calon Ségur G.C.C | St.-
Estèphe
France (SAINT-ESTEPHE) — 2023**

Vinification

Handmatig geplukt. Een eerste selectie van de druiven aan de wijnstok. Mechanische sortering van de druiven door vibratie, gevolgd door sortering met de hand. Temperatuur gecontroleerde conische inoxen tanks. Maceratie gedurende 20 dagen. Twee keer per dag overpompen. Gisting bij 26°C. Malolactische gisting (autochtone melkzuurbacteriën) in roestvrij staal bij 20°C. Rijping van 20 maanden (100% nieuwe vaten). Klaring met eiwit.

Dégustation

Aroma's van rode bessen en pruimen met bosbessen en zoethout. Een volle body die verfijnd en gepolijst aanvoelt door de verfijnde tannines die prachtig geïntegreerd zijn met het fruit. Frisse en aanhoudende afdronk.

Mets adaptées

Gibier - cassoulet | Viande - grillé

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C