Martel.
Wein geniessen.

Château Phélan-Ségur 2021

St-Estèphe AC
Château Phélan-Ségur



Cabernet Sauvignon, Merlot

Jg. 2021

Bordeaux

St-Estèphe

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

13.50 % Vol.

schwerer Wein

Château Phélan-Ségur

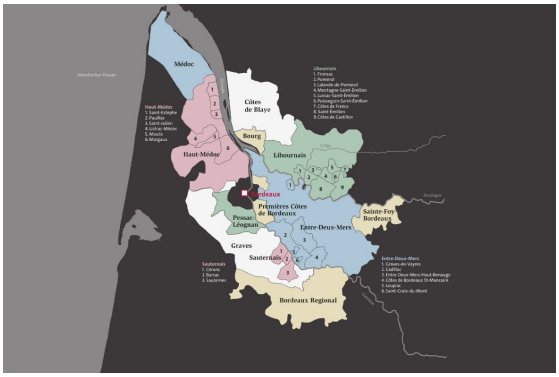
Zum Wein

Château Phélan-Ségur ist seit dem 18. Jahrhundert ein Familienbetrieb, gegründet wie mehrere grosse Bordeaux-Adressen (Barton, Clarke...) von einem Irländer: Bernard O'Phelan. Das stattliche Schloss und Weingut mit 70 ha liegt an bester Lage bei Montrose und Calon-Ségur nahe der temperierenden Gironde-Flussmündung. Heute steht Chateau Phélan Ségur für einen kompromisslosen Qualitätskurs in Saint-Estèphe. Seit den 2000er-Jahren werden die Weinberge dichter bepflanzt und nachhaltiger bewirtschaftet. Nur handgelesene, komplett entrappt und optisch sortierte Beeren werden gekeltert. Trauben von Parzellen, die nicht restlos überzeugen, fliessen in Zweit- und Drittweine. Die Weinguts-Regisseurin Veronique Dausse sammelte Erfahrung in der Champagne und verleiht dem Bordeaux-Weingut eine klare Linie. Eleganz, Finesse und Balance stehen im Zentrum der Stilistik von Phélan Ségur.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Bordeaux / St-Estèphe

Winzerportrait Château Phélan-Ségur





Véronique Dausse, Gutsleiterin und Philippe Van de Vyvere, Besitzer

Weingut

	70 ha
	Besitz: Philippe Van de Vyvere Gutsleitung: Véronique Dausse Weinbereitung: Michel Rolland
	Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
	Ton, Kies, Sand

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Château Phélan-Ségur ist seit dem 18. Jahrhundert ein Familienbetrieb, gegründet wie mehrere grosse Bordeaux-Adressen (Barton, Clarke...) von einem Irländer: Bernard O'Phelan. Das stattliche Schloss und Weingut mit 70ha liegt an bester Lage bei Montrose und Calon-Ségur nahe der temperierenden Gironde-Flussmündung.

«Auf zu neuen Höhenflügen.»

— Martel über Château Phélan-Ségur

© Martel AG St.Gallen

Impressionen









© Martel AG St.Gallen