Wijnfiche

Marquis de Calon Ségur | St.-Estèphe France (SAINT-ESTEPHE) — 2019

Domaine

Marquis de Calon

Toen Jean-Pierre Denis het landgoed kocht namens de Crédit Mutuel Arkéa-groep, was het zowel een beslissing uit het hart als een zorgvuldig doordachte handeling. Hij was zowel een verzamelaar als een wijnliefhebber en had een voorkeur voor de wijnen van Bordeaux. Vincent Millet trad in 2006 in dienst bij Calon Ségur als landgoedbeheerder en neemt nu de leiding op zich. Afkomstig uit Neuilly-sur-Seine had hij nooit kunnen vermoeden dat hij ooit het grootste deel van zijn tijd tussen de druivenranken zou doorbrengen.

Vinification

Vendanges manuelles avec une première sélection à la vigne. Celles-ci sont suivies d'un tri mécanique par vibration, puis d'une seconde sélection manuelle. La fermentation est contrôlée à température constante en cuves inox. Un élevage soigné de 17 mois en fûts de chêne (dont un tiers neufs) s'ensuit. Le vin est clarifié au blanc d'œuf.

Dégustation

Le Marquis de Calon Ségur offre un plaisir immédiat, de la chaleur et une texture veloutée. Il est soigneusement élevé généralement pendant 17 mois en fûts de chêne, dont un tiers sont neufs. Délicieusement facile à boire, soyeux et expressif, son charme se révèle pleinement tout en évoquant l'élégance du Grand Vin.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Côtelette d'agneau | Viande - mouton

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

