



*Château Calon Ségur*  
*1995*  
*Saint-Estèphe*  
*Troisième Grand Cru Classé en 1855*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux rive gauche
<b>Appellation :</b>	Saint-Estèphe
<b>Encépagement :</b>	60 % Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Graves sur socle calcaire
<b>Situation :</b>	Le cru classé situé le plus au nord du Médoc
<b>Production moyenne :</b>	240 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries en cagettes
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	18 mois en barriques (50 % de barriques neuves)
<b>Vinificateur :</b>	Pascal Ribereau Gayon
<b>Propriétaire :</b>	Capbern-Gasqueton

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis très sombre.
<b>Olfactif :</b>	Le nez exprime pleinement la race de ce vin. Il oscille entre des senteurs de bois (cèdre, pin), d'épices et d'herbes (thym), de cuir et de pruneau.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est un monument d'équilibre. Le corps est plein et élégant à la fois. Sa structure rend le vin très droit, avec de beaux tanins et surtout une finale éclatante et longiligne.
<b>Global :</b>	La grande Classe et la Race définissent parfaitement cette magnifique bouteille.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2020
<b>Cotation actuelle :</b>	<b>128.00 € TTC (nous consulter)</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Faisan rôti aux cèpes, riz aux pignons de pins
<b>Service :</b>	servir à 17 °C, carafer 2 heures