

Chateau Calón-Segúr 3-me Grand Cru Classés
Вино Шато Калон-Сегюр 3-м Гран Крю Классе́, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эстеф

Производитель: Chateau Calon-Segur

Крепость: 15 % об.

Выдержка: в новых дубовых бочках в течении 18-24 месяцев

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: наполнен тонами черной малины, черной смородины, спелых фруктов и сладкими оттенками дубовой древесины

Вкус: сбалансированный, с прочной структурой, нотами темных лесных ягод, минеральными оттенками, легкой сладостью и длительным послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, мясом домашней птицы, дичи, а так же со зрелыми сырами



Расположены к северо-западу от деревни Сент-Эстеф. Из всех замков, входящих в эту классификацию 1855 года, Калон-Сегюр является самым северным в коммуне Сент-Эстеф. Как и в Бургундии их окружает невысокая стена, что редко встречается в Бордо. Имея площадь 55 га, виноградники расположены на двух участках к северо-востоку и северо-западу от замка. Лозы высажены с плотностью 8000 лоз/га. Средний возраст лоз около 40 лет. Урожайность: 40 гл/га. Почвы разнообразные с преобладанием гравия и известняковыми подпочвами.

На этикетке под изображением замка выделяется большое сердце. Его появление связано с легендой: один из владельцев Шато Калон-Сегюр - маркиз Николя Александер де Сегюр, владевший поместьями Шато Лафит и Шато Латур, по-видимому, предпочитал этот замок другим, о чем однажды высказался: «Я делаю вино в Шато Лафит и Латур, но сердце мое в Калоне».

Первое слово названия замка «Калон» произошло от латинского «calonis» - так назывались баржи, на которых по Жиронде в Медок перевозили лес. В течение многих столетий вплоть до конца XVIII века коммуна носила название Saint-Estephe de Calon. Второе слово «Сегюр» - это фамилия маркиза Николя Александра де Сегюр, который владел поместьем в XVIII веке.