

MILLESIME 2017

- Un classique -

Vendanges : du 14 septembre au 4 octobre

Conditions climatiques :

Avril : grâce à notre terroir, notre proximité avec la Gironde et nos parcelles situées sur des buttes, l'épisode de gel des 27-28-29 avril a épargné l'est de l'Appellation Saint Estèphe et donc notre vignoble.

Mai et juin : douceur et pluviométrie supérieures à la moyenne.

Juillet et août : la véraison précoce offre de très bonnes conditions de maturité et de dégradation des pyrazines. L'absence du caractère végétal permettra une belle expression aromatique des raisins.

Septembre et octobre : septembre frais avec une pluviométrie importante sur la première quinzaine du mois. Octobre sec sur la première décade.

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc.

Analyses : Degré : 13%vol - pH : 3,74

Commentaire de dégustation :

Robe rouge rubis aux reflets violacés.

Nez d'une grande intensité aux arômes de fruits noirs très mûrs (cassis, mûres) et en parfaite harmonie avec de discrètes notes toastées et beurrées.

En bouche, la texture savoureuse procure un immense plaisir et rappelle une maturité parfaite dans un millésime précoce.

Un « classique » Médocain aux tanins racés et une structure dévoilant de l'élégance en attaque, de l'onctuosité en milieu de bouche et de la puissance en fin de bouche.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

