

MILLESIME 2016

- l'Harmonie -

Vendanges : du 29 septembre au 21 octobre

Conditions climatiques :

Avril à juin : période fraîche et pluvieuse, à l'exception d'une période de cinq jours permettant une floraison rapide et homogène.

Juillet et août : temps chaud et sec.

Septembre et octobre : beau temps sec, période idéale pour la maturation.

Fin septembre à mi-octobre: les grandes amplitudes thermiques ont permis de conserver une grande fraîcheur et un bon état sanitaire des raisins sur pied.

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot.

Analyses : Degré : 13,5%vol - pH : 3,64

Commentaire de dégustation :

Robe rouge profond aux reflets violacés.

Nez d'une grande complexité associant des arômes de mûre, de cerise et de fraise charnue. Le deuxième nez dévoile des notes toastées et réglissées.

La bouche est suave en attaque avec une remarquable consistance et fraîcheur qui nous guide vers une finale puissante et d'une longueur exceptionnelle.

Le vin est construit sur une structure tannique dense et développe une parfaite harmonie tout au long de la dégustation.

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

