

MILLESIME 2018

- Riche et Puissant -

Vendanges : du 24 septembre au 11 octobre

Conditions climatiques :

D'avril à juin : températures douces en avril et chaudes en juin. Le mois de mai est marqué par des épisodes pluvieux assez longs.

Mai et juin : juin période plutôt chaude et excédentaire de 105mm à la moyenne des 23 dernières années à Phélan Ségur. Année à très forte pression mildiou que nous avons maîtrisé sans excès de traitement.

Juillet à septembre: sec et chaud. Les graves argileuses de Saint-Estèphe ont accumulé l'eau en sous-sol durant le printemps. Cette eau a été relarguée pendant la phase de sécheresse estivale

Septembre à octobre : L'orage du 6 septembre (80% pluviométrie du mois) a permis d'éviter un stress hydrique trop important et a créé des conditions idéales de maturation. Les vendanges ont eu lieu du 24 septembre au 11 octobre avec deux arrêts de 3 jours.

Assemblage : 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot.

Analyses : Degré : 14%vol - pH : 3,80

Commentaire de dégustation :

Robe rouge rubis intense aux reflets violacés.

Nez pur et d'une incroyable intensité, dominé par des notes de fruits rouges à parfaite maturité.

Attaque gourmande et harmonieuse, structure tannique exceptionnelle, finale persistante et charnue.

La fraîcheur, l'équilibre et une grande puissance caractérisent ce millésime.

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

