

MILLESIME 2015

- L'élégance -

Vendanges : du 29 septembre au 10 octobre

Conclions climatiques :

Un hiver frais, un printemps doux, un été contrasté, une météo clémente pour les vendanges.

De janvier à mars : fraîcheur et pluviométrie proche de la moyenne.

Mai et juin : doux.

Juillet : chaud et sec.

Août et septembre : Plus frais que la moyenne avec des averses orageuses sur août et un épisode pluvieux du 11 au 15 septembre

Assemblage : 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot.

Analyses : Degré : 13,5%vol - pH : 3,79

Commentaire de dégustation :

Robe intense et vive aux reflets rubis.

Nez riche aux notes de fruits rouges (fraise, cerise) mêlées aux subtiles notes fumées et réglissées.

La bouche tendre et savoureuse est soutenue par une richesse gustative inédite.

Le vin est harmonieux, il dévoile un équilibre parfait entre le gras et la sucrosité des Merlots et la puissance tannique des Cabernets Sauvignon.

Millésime caractérisé par sa concentration, l'intensité des saveurs et la qualité des tanins.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologue Conseil : Michel Rolland

Surface plantée : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement : 56.6% Cab.Sauv., 40.5% Merlot, 1.5% Petit-Verdot, 1.4% Cab.F

