



Château Calon Ségur 2014

Appellation
Saint-Estèphe.
Troisième Grand Cru Classé en 1855.

Propriétaire
SURAVENIR.

Gérant
Laurent Dufau.

Directeur d'exploitation
Vincent Millet.

Œnologue conseil
Éric Boissenot.



Sol	Épaisse couche de graves déposées par le fleuve au quaternaire. Sous-bassement à dominante argileuse d'âge tertiaire. Au sommet des dépôts de graves, on trouve également un fin niveau d'argile d'origine lacustre.
Superficie	55 hectares.
Superficie en production	45 hectares (50 hectares plantés).
Encépagement	53% Cabernet sauvignon, 38% Merlot, 7% Cabernet franc, 2% petit Verdot.
Assemblage	66% Cabernet sauvignon, 13% Cabernet franc, 19% Merlot, 2% petit Verdot.
Âge moyen de la vigne	22 ans.
Mode de taille	Guyot double.
Densité de plantation	8 000 pieds par hectare.
Rendement	41 hectolitres par hectare.
Dates des vendanges	Cabernet sauvignon : du 2 au 10 octobre. Merlot : du 22 au 30 septembre. Cabernet franc et petit Verdot : 7 et 8 octobre.
Vendanges	Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel.
Vinification	Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaision de 20 jours. Deux remontages par jour. Fermentation à 26°C. Fermentation malolactique (bactéries lactiques indigènes) en cuve inox à 20°C.
Élevage	20 mois, 100% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.