



Le Marquis de Calon Ségur 2017

Appellation
Saint-Estèphe.
Second vin du Château Calon Ségur.

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 | 56% Cabernet sauvignon, 35% Merlot, 7% Cabernet franc, 2% petit Verdot. |
| Assemblage | 57% Merlot, 38% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc. |
| Âge moyen de la vigne | 22 ans. |
| Mode de taille | Guyot double. |
| Densité de plantation | 8 000 pieds par hectare. |
| Rendement | 43,5 hectolitres par hectare. |
| Dates des vendanges | Merlots : 15 - 12 septembre. Cabernets : 25 - 29 septembre. Petit Verdot : 29 septembre. |
| Vendanges | Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel. |
| Vinification | Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaison de 20 jours. Deux remontages par jour. Fermentation à 26°C. Fermentation malolactique (bactéries lactiques indigènes) en cuve inox à 20°C. |
| Élevage Estimation | 17 mois, 30% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf. |