



# Le Marquis de Calon Ségur 2014

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	53% Cabernet sauvignon, 38% Merlot, 7% Cabernet franc, 2% petit Verdot.
Assemblage	64% Merlot, 36% Cabernet sauvignon.
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.
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	17 mois, 50% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.