



Le Marquis de Calon Ségur 2015

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, 33% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc.
Âge moyen de la vigne	22 ans.
Mode de taille	Guyot double.
Densité de plantation	8 000 pieds par hectare.
Rendement	47 hectolitres par hectare.
Dates des vendanges	Merlots : 18 au 25 septembre Cabernet sauvignon : 25 septembre au 5 octobre Cabernet franc : les 23 et 30 septembre Petit Verdot : 5 octobre
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, 50% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.

Château Calon Ségur

Domaine de Calon 33180 Saint-Estèphe France
T. +33 5 56 59 30 08 F. +33 5 56 59 71 51 SIRET. 349 168 898 00014 N° TVA. FR20349168898
calon-segur@calon-segur.fr

WWW.CALON-SEGUR.FR