



CHÂTEAU

Phélan Ségur

FRANK PHELAN 2015

Vendanges :

- **Merlot** : 29 Septembre au 1^{er} Octobre
- **Cabernet Sauvignon** : 5 au 10 Octobre

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

Cabernet Sauvignon : 60 %

Merlot : 40 %

Commentaire de dégustation du 05/01/2018

Rouge vif intense et une belle brillance. Nez complexe de fruits rouges à maturité, complété par de subtiles notes épicées.

La bouche est agréable, savoureuse, avec une texture tannique et élégante en attaque.

La sucrosité du milieu de bouche est relayée par la puissance et la richesse en finale.

Frank Phélan 2015 nous offre une très belle qualité de tanins avec une longueur en bouche persistante sur le plan aromatique.

CARACTERISTIQUES CLIMATIQUES DE L'ANNEE :

➤ **Les commentaires de notre chef de culture :**

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

- De janvier à mars : Fraicheur 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.

➤ **De la floraison aux vendanges :**

- Débourrement : Un peu plus tardif que la normale suivi d'une pousse très régulière

- Floraison : 1^{ères} fleurs le 25 mai. Pleine fleur le 4 juin.

Malgré un début de floraison lent, la floraison a été rapide et homogène.

- Véraison : Mi-véraison le 4 août. Comme la floraison, elle a été rapide et homogène

- Effeuillements : Un effeuillage entre fin juin & début juillet, adapté au stress hydrique de chaque parcelle, voire en intra-parcellaire.

Un effeuillage côté « couchant » généralisé sur les Cabernets Sauvignon dès le début du mois de septembre, afin de favoriser l'aération de la zone des grappes.

➤ **Les vendanges**

- Nous avons fait le pari de faire profiter nos Merlots de 10 jours de temps sec et ensoleillé : le ramassage a débuté le 29 septembre.
- La récolte des Cabernets Sauvignon s'est faite entre le 5 et le 10 octobre : nous avons obtenu un niveau de maturité optimal dans un vignoble aux conditions sanitaires parfaites.