



Château
Phélan Ségur

Millésime 2011

Caractéristiques techniques

Assemblage :

- Cabernet Sauvignon : 55%
- Merlot : 45%

Elevage :

- 50% de **bois neuf**

Vendanges :

- Merlot : du 5 au 19 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 19 au 28 septembre

- Rendement : 45 hl / ha
- Titre alcoométrique: 13,20°
- Acidité totale : 3.7
- pH : 3.67
- IPT : 78

***Notes de dégustation de notre maître de chai -
le 26 mars 2012***

- Robe : Rouge grenat profond
- Nez : **Intense**, notes de fruits rouges très mûrs
- Bouche :
 - **Attaque soyeuse** avec des tanins voluptueux
 - **Vin équilibré d'une grande finesse**
- Finale : Longue et précise

➤ Pluviométrie :

- Une pluviométrie hivernale faible, un printemps très sec. Un été et un mois de septembre avec de fortes précipitations.

➤ De la floraison aux vendanges :

- Températures printanières élevées ayant provoqué une pousse importante de la vigne.
- Floraison homogène, précoce et rapide avec peu d'écart entre Merlot et Cabernet Sauvignon.
- Véraison lente, terminée fin juillet début août, selon les zones.
- Phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages, particulièrement marqué sur les merlots.
- Effeillage et décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle.

➤ Les vendanges :

- Quelques parcelles ont été récoltées durant la première quinzaine du mois de septembre suite à un passage d'orage de grêle, le reste des vendanges se fera avec un temps agréable et de manière méthodique pour assurer la maturité de chaque parcelle.

Phélan Ségur en quelques mots...

- 70 hectares de vignes, d'un âge moyen de 35ans
- Propriétaire :
Groupe Familial **Gardinier** (Le **Taillevent** à Paris - 2 étoiles Michelin- et le Relais & Châteaux **Les Crayères** à Reims - 2 étoiles Michelin)