



Château  
Phélan Ségur

**Millésime 2012**

***Caractéristiques techniques :***

**Assemblage :**

Cabernet Sauvignon	50%
Merlot	50%

**Elevage :**

Bois neuf : 50 %

**Vendanges :**

Merlot	du 8 au 14 octobre
Cabernet Sauvignon	du 13 au 19 octobre
Rendement	41 hl / ha
Titre alcoométrique	13,2 °
Acidité totale	3.3
pH	3.75
IPT	79

***Notes de dégustation du maître de chai - le 15 mars 2013***

**Robe :** Rouge intense et profond aux reflets violacés

**Nez :** Belle harmonie avec des notes florales soutenues par des arômes de fruits rouges

**Bouche :** Attaque tendre et voluptueuse

Vin structuré avec une grande ampleur et des tanins charnus

**Finale** Goûteuse, précise et persistante

### **Pluviométrie :**

Février et Mars secs

Avril une pluviométrie deux fois supérieure à la normale

De Juillet à Septembre sec

Dégradation des conditions climatiques à fin Septembre

### **De la floraison aux vendanges :**

Floraison : Hétérogène. Suite à un « débourrement » tardif, la floraison est étalée sur juin

Véraison : Etalée sur le mois d'Août

Coulure : Faible et variable entre parcelle et cépage

Effeillage : Un effeuillage et un décompactage des raisins adapté au stress hydrique de chaque parcelle

### **Les Vendanges :**

Le changement brutal des conditions climatiques de fin Septembre impose une attention considérable

Notre capacité à récolter rapidement (12 jours) permet un travail dans la sérénité

### **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)