



## Millésime 2016

**Cabernet Sauvignon 55 %      Merlot 45 %**

**Vendanges du 29 septembre au 21 octobre**

**Rendement.....49 hL/ha      IPT.....87**

**Acidité totale.....3.4      pH.....3.64**

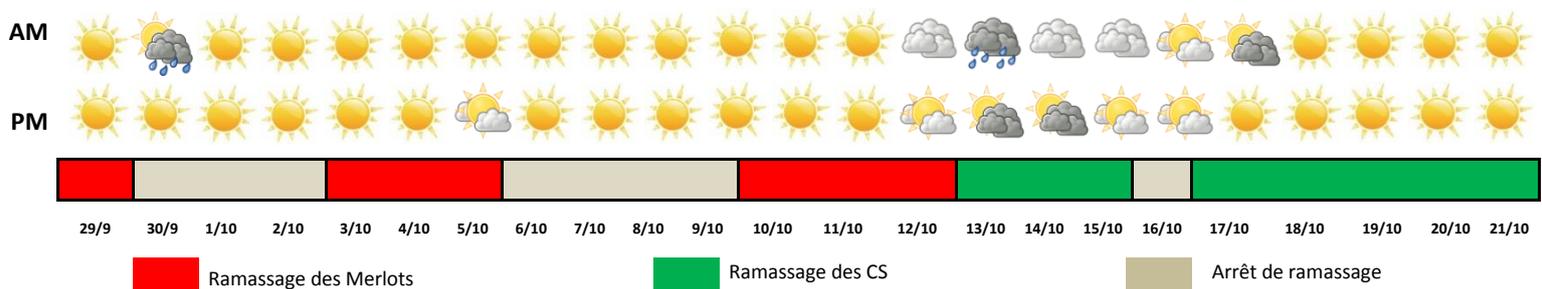
**Titre alcoométrique.....13.8 °**

### « Une année renversante ! »

- **De novembre à mars** : Températures relativement douces et une pluviométrie supérieure à la moyenne.
- **Avril, mai et juin** : Période fraîche et pluvieuse avec des températures souvent inférieures aux moyennes trentenaires à l'exception d'une période de cinq jours permettant une floraison rapide et homogène.
- **Juillet et août** : Temps chaud et sec.
- **Septembre et octobre** : Une période idéale pour la maturation.

Beau temps sec avec un épisode orageux le 13 septembre permettant de relancer le processus de maturation.

**De fin septembre à mi-octobre** : Les grandes amplitudes thermiques ont permis de conserver une grande fraîcheur et un bon état sanitaire des raisins sur pied.



## Notes de dégustation du maître de chai :

**Robe** rouge profond aux reflets violacés.

**Nez** d'une **grande complexité** associant des arômes de mûre, de cerise et de fraise charnue. Le deuxième nez dévoile des notes toastées et réglissées.

**La bouche** est suave en attaque avec une remarquable consistance et **fraîcheur** qui nous guide vers une **finale puissante** et d'une **longueur exceptionnelle**.

Le vin est construit sur une **structure tannique dense** et développe une **parfaite harmonie** tout au long de la dégustation.

## Phélan Ségur en quelques mots...

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