

CALON ♥ SÉGUR

SAINT-ESTÈPHE

Grand Cru Classé en 1855



PRIMEURS
2018

2019

Avec ses jardins secrets,
ses œils-de-bœuf retrouvés,
la chartreuse est plus radieuse
et resplendissante que jamais.

La fin de sa restauration complète
les grands travaux lancés ces dernières années :
restructuration du vignoble,
nouveaux chais d'élevage et cuvier gravitaire.

Calon Ségur poursuit le cours de son éternelle histoire.

2019

*With its secret gardens,
its bull's eyes rediscovered,
the chartreuse is more radiant
and dazzling than ever.*

*The end of its restoration completes
the large works launched the past few years:
vineyard's restructuration,
new ageing cellars and gravity fed vat house.*

Calon Ségur follows the course of its eternal tale.

LE MILLÉSIME 2018

Les conditions climatiques rappellent étonnamment celles de 2016 en début de saison avec un hiver et un printemps doux et relativement humide mais avec un été plus chaud et plus sec jusqu'au moment des vendanges. Les contraintes hydriques observées en juillet et en août ont permis d'atteindre des niveaux de maturité remarquables pour tous les cépages. Avec un état sanitaire des raisins exceptionnel, sous un temps estival, les merlots ont été ramassés du 19 au 25 septembre, les cabernets sauvignon et franc du 26 septembre au 5 octobre, le petit verdot le 8 octobre.

Merlots et Cabernets sont homogènes tant par leur richesse tannique qu'aromatique. Là encore, la fraîcheur apportée par notre terroir donne équilibre, harmonie et longueur aux vins. Un nouveau millésime aux allures assurées des 2014 et 2016...

THE VINTAGE 2018

The weather conditions surprisingly remind us of the 2016's in the early season with a mild winter and spring and relatively humid but with a warmer and dryer summer until harvest time. The water pressure observed in July and August allowed to reach remarkable levels of maturity for all varieties. With an exceptional sanitary state of the grapes, under a summery weather, the merlots were picked up from September 19th to 25th, the cabernets sauvignon and franc from September 26th to October 5th, the petit verdot on October 8th.

Merlots and Cabernets are homogeneous both by their tannic and aromatic richness. Then again, the freshness brought by our terroir gives balance, harmony and long finish to the wines. A new vintage with ensured appearance of the 2014 and 2016...



Château Capbern

SAINT-ESTÈPHE

Propriétaires *Owners*
SURAvenir

Gérant *Managing Director*
Laurent Dufau

Directeur technique *Winemaker*
Vincent Millet

Œnologue conseil *Consultant winemaker*
Éric Boissenot

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

Sol *Soil*

Graveleux sableux, graveleux argileux
et sol calcaire.
Sandy-gravelly, clayey-gravelly & chalky soil.

Superficie *Vineyard area*

38 hectares. *38 ha (94 acres).*

Superficie en production
Area in production

29 hectares (33 hectares plantés).
29 ha (33 ha planted).

Encépagement
Grape varieties

52% Cabernet sauvignon, 46% Merlot,
2% petit Verdot.

Âge moyen de la vigne
Average age of the vines

17 ans. *17 years.*

Mode de taille *Pruning method*

Guyot double. *Double Guyot.*

Densité de plantation
Planting density

8 000 pieds par hectare. *8,000 vines/ha.*

Vendanges *Harvest*

Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied.
Égreneur vibrant et table de tri manuel.
*Hand picking. A first selection of grapes
on the vine. Mechanical sorting of the grapes
by vibration, followed by hand sorting.*



Château Capbern 2018

SAINT-ESTÈPHE

Assemblage <i>Blend</i>	62% Cabernet sauvignon, 37% Merlot, 1% petit Verdot
Degré Alcoolique <i>Alcohol degree</i>	14,6% 14.6% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,55
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,5
PH	3,75
Rendement <i>Yield</i>	41 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	18 mois, 60% barriques neuves. 18 months, 60% new french oak barrels.

* durée estimative / estimating time



Propriétaires *Owners*
SURAVENIR

Gérant *Managing Director*
Laurent Dufau

Directeur technique *Winemaker*
Vincent Millet

Œnologue conseil *Consultant winemaker*
Éric Boissenot

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

Sol *Soil*

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.

A thick layer of gravel laid down during the Quaternary Period. Predominantly clay sub-soil from the Tertiary Period. At the summit of the gravel deposits, there is also a fine layer of clay of lacustrine origin.

Superficie *Vineyard area*

55 hectares. 55ha (136 acres).

Superficie en production
Area in production

45 hectares (50 hectares plantés).
45 ha (50 ha planted).

Encépagement
Grape varieties

56% Cabernet sauvignon, 35% Merlot,
7% Cabernet franc, 2% petit Verdot.

Âge moyen de la vigne
Average age of the vines

22 ans. 22 years.

Mode de taille *Pruning method*

Guyot double. Double Guyot.

Densité de plantation
Planting density

8 000 pieds par hectare. 8,000 vines/ha.

Vendanges *Harvest*

Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel.
Hand picking. A first selection of grapes on the vine. Mechanical sorting of the grapes by vibration, followed by hand sorting.



Le Marquis de Calon Ségur 2018

SAINT-ESTÈPHE

Second vin du Château

Assemblage <i>Blend</i>	53% Merlot, 47% Cabernet sauvignon.
Degré Alcoolique <i>Alcohol degree</i>	14,9% 14.9% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,6
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,5
PH	3,65
Rendement <i>Yield</i>	41 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	17 mois, 30% barriques neuves. 17 months, 30% new french oak barrels.

* durée estimative / estimating time



Château Calon Ségur 2018

SAINT-ESTÈPHE

3^e Grand Cru Classé en 1855

Assemblage <i>Blend</i>	65% Cabernet sauvignon, 17% Merlot, 15% Cabernet franc, 3% petit Verdot
Degré Alcoolique <i>Alcohol degree</i>	14,9% 14.9% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,6
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,45
PH	3,75
Rendement <i>Yield</i>	41 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	20 mois, 100% barriques neuves. 20 months, 100% new french oak barrels.

* durée estimative / estimating time

2018. Magic.





Château Calon Ségur

Domaine de Calon 33180 Saint-Estèphe France

T. +33 5 56 59 30 08 F. +33 5 56 59 71 51

calon-segur@calon-segur.fr

WWW.CALON-SEGUR.FR

