



CHÂTEAU
Phélan Ségur

Millésime 2017

Cabernet Sauvignon 65 % | Merlot 34 % | Cabernet Franc 1%

Vendanges du 14 septembre au 4 octobre

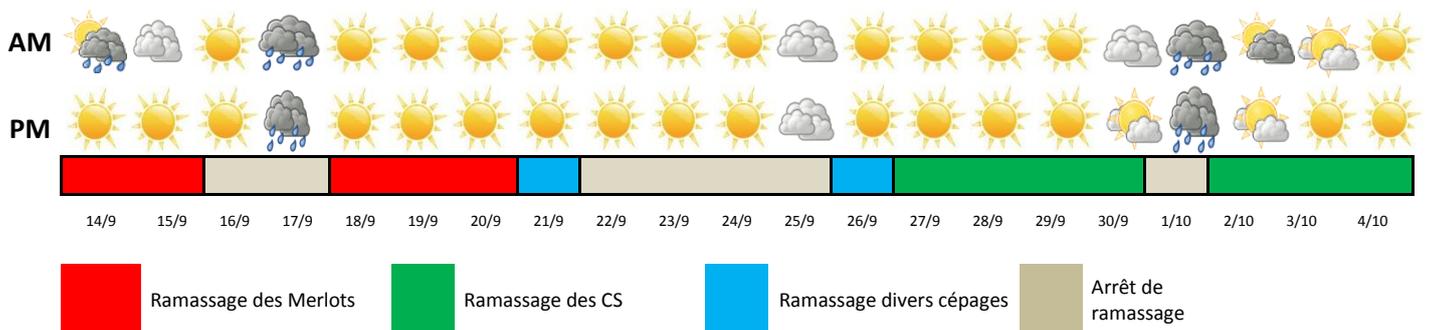
Rendement.....45 hL/ha

IPT.....78

Acidité totale.....3.3

pH.....3.74

Titre alcoométrique.....13.2 °



Les commentaires de notre chef de culture :

Un hiver sec et froid, une saison végétative avec un faible déficit hydrique malgré un été sec.

- **De Novembre à Mars** : Températures relativement fraîches et une pluviométrie inférieure de 161 mm à la moyenne des 23 dernières années à Phélan.
- **Avril** : Mois sec avec une troisième décade fraîche. Un évènement gélif a été enregistré les 27-28-29 Avril. **Aucun dégât de gel sur le vignoble de Phélan Ségur.**
- **Mai et Juin** : Période plutôt chaude et excédentaire de 105 mm à la moyenne des 23 dernières années à Phélan.
- **Juillet et Août** : Moyennement sec avec des températures inférieures à la normale. La véraison précoce offre de très bonnes conditions de maturité et de dégradation des pyrazines. L'absence du caractère végétal permettra une belle expression aromatique des raisins.
- **Septembre et Octobre** : Un mois de Septembre frais avec une pluviométrie relativement importante sur la première quinzaine du mois. Un mois d'Octobre sec sur la première décade.

Notes de dégustation du maître de chai :

Robe rouge rubis aux reflets violacés.

Nez d'une grande intensité aux arômes de fruits noirs très mûrs (cassis, mûres) et en parfaite harmonie avec de discrètes notes toastées et beurrées.

En bouche, la texture savoureuse procure un immense plaisir et rappelle une maturité parfaite dans un millésime précoce.

La dégustation offre un « classique » Médocain aux tanins racés et une structure dévoilant de l'élégance en attaque, de l'onctuosité en milieu de bouche et de la puissance en fin de bouche.

Phélan Ségur en quelques mots...

- 70 hectares de vignes, d'un âge moyen de 35 ans
- En janvier 2018, Philippe Van de Vyvere devient propriétaire du Château.