

Dégustation Millésime 2010

- Robe : Rouge grenat profond
 - Nez : Caractère fruité **de mûre et de myrtille**
 - Bouche :
 - **Sucrosité** remarquable
 - Structure alliant **puissance et élégance**
 - Trame tannique marquante par sa **densité** et sa **finesse exceptionnelle**
 - Fin de bouche agréable et **persistante**
-

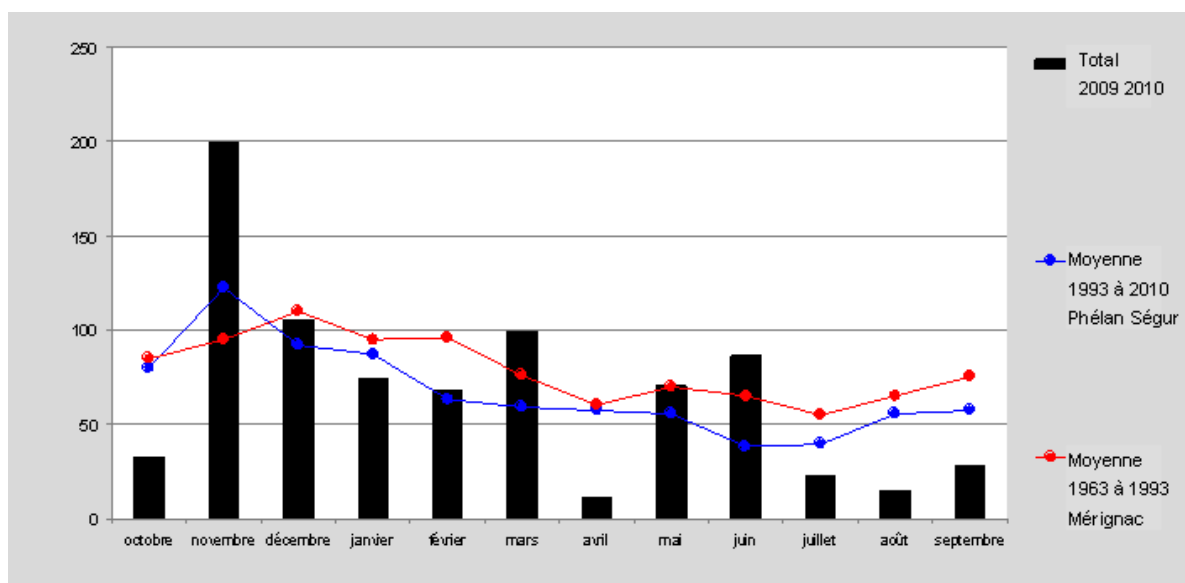
Caractéristiques techniques

- Cabernet Sauvignon : 51%
- Merlot : 49%
- 50% de **bois neuf**
- Vendanges du 30/09 au 15/10 /2010

Phélan Ségur en quelques mots...

- 70 hectares de vignes, d'un âge moyen de 35ans
- Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

➤ Pluviométrie



Source : ADAR

➤ Avant floraison :

- Une pluviométrie hivernale normale et un printemps globalement sec

➤ De la floraison aux vendanges :

- Une moyenne des températures proche de la moyenne trentenaire
- Un phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages, particulièrement marqué sur les merlots
- Un été sec et un mois d'août frais
- Une véraison homogène
- Un effeuillage et décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle
- Des conditions climatiques permettant une excellente maturation de la récolte

➤ Les vendanges :

- Un bel été indien nous a permis de récolter nos raisins à maturité optimum, sans précipitation