

## MILLESIME 2009

- *Un millésime puissant d'une élégance rare* -



**Vendanges :** du 28 septembre au 16 octobre 2009

**Conditions climatiques :**

Après le cinquième hiver le plus rigoureux depuis 20 ans, le débourrement débute la dernière semaine de Mars.

Avec un début de printemps particulièrement humide, la floraison s'échelonne entre les merlots et les cabernets sur la première quinzaine de Mai.

Un très bel été se déroule sur un vignoble qui présente un excellent état sanitaire.

En Septembre et Octobre, l'été continue avec soleil, chaleur et sécheresse permettant une parfaite maturité et l'obtention de grands vins rouges au fruit éclatant et aux tanins d'une agréable suavité.

**Assemblage :** 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Cabernet Franc.

**Analyses :** Degré : 14%vol - pH : 3,73

**Commentaire de dégustation :**

Robe de cerises noires.

Le premier nez révèle un fruité concentré, complexe et intense de fruits noirs.

L'aération offre des senteurs florales fraîches de violette et de patchouli sur un fond de nez légèrement grillé et fumé.

La bouche moelleuse et riche à la fois, dévoile une matière fruitée, généreuse et éclatante.

La structure présente un parfait équilibre entre l'intensité et la finesse.

Un millésime puissant d'une élégance rare.

**Château Phélan Ségur :**

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc