

MILLESIME 2011

- *Un Classique* -

Vendanges : du 5 au 28 septembre

Conditions climatiques :

Une pluviométrie hivernale faible, un printemps très sec.

Un été et un mois de septembre avec de fortes précipitations.

Quelques parcelles ont été récoltées durant la première quinzaine du mois de septembre suite à un passage d'orage de grêle, le reste des vendanges se fera avec un temps agréable et de manière méthodique pour assurer la maturité de chaque parcelle.

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot.

Analyses : Degré : 13 %vol - pH : 3,67

Commentaire de dégustation :

Robe : rouge grenat profond.

Nez : intense, notes de fruits rouges très mûrs.

Bouche : attaque soyeuse avec des tanins voluptueux.

Vin équilibré d'une grande finesse.

Finale : longue et précise

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologue Conseil : Michel Rolland

Surface plantée : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement : 56.6% Cab.Sauv., 40.5% Merlot, 1.5% Petit-Verdot, 1.4% Cab.F

