

## MILLESIME 2006

- Fraîcheur et équilibre -

**Vendanges** : du 20 septembre au 6 octobre 2006

**Conditions climatiques :**

La fraîcheur du début d'année a entraîné - comme en 2005- un débourrement légèrement tardif (du 06 au 14 avril).

Le mois de juin fut très sec et relativement chaud avec une floraison rapide et sans coulure, de fin mai à début juin.

Juillet fut exceptionnellement chaud et le déficit hydrique d'août a favorisé grandement la production des composés phénoliques des raisons rouges.

A la fin du mois d'août, des événements pluvieux ont entraîné une légère reprise de croissance.

Dés le 11 septembre, les teneurs en sucre sont proches de 2005 et 2003. Les acidités plus élevées apportent à 2006 un bel équilibre sucre/acidité.

Très colorés, les cabernets s'avèrent très réussis et les merlots, tanniques sans astringence, sont particulièrement aromatiques

**Assemblage** : 46% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 4% Cabernet Franc

**Analyses** : Degré : 13%vol

**Commentaire de dégustation**

Couleur rouge grenat aux reflets pourpres.

Nez captivant mariant la subtile fragrance fumée du Jabugo, aux fruits rouges, noirs et à noyau : framboise, myrtille, pruneau et cerise noire. Les pourtours évoquent le bois de cèdre, la violette puis une délicate sucrosité.

Bouche racée sur ces notes de salaison, délimitant précisément la chair et la peau du fruit. Le support tannique très intégré apparaît légèrement tourbé. La finale de ce vin prometteur mêle judicieusement acidité et boisé frais.

**Phélan Ségur :**

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de chai : Fabrice Bacquey

Œnologue 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

