



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2013

Vendanges : Du 2 Octobre au 15 Octobre 2013

Conditions climatiques :

Un printemps très humide et frais. Un été sec. Un mois de Septembre moins pluvieux dans l'appellation St Estèphe que sur le reste du Médoc nous a permis d'aller chercher la maturité et d'aborder les vendanges sereinement.

Débourrement homogène sur début Avril

Floraison : La fraîcheur de fin Mai début Juin et les fortes précipitations ont entraîné de manière globale un phénomène de coulure et de millerandage

Véraison : Etalée sur le mois d'Août, voire fin Août

Effeuilages :

- Un effeuillage entre fin Juin et début Juillet, en fonction du stress hydrique de chaque parcelle.
- Un effeuillage coté « couchant » généralisé dès le mois de septembre afin de favoriser l'aération des grappes.

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Commentaire de dégustation :

Robe : Belle couleur rouge rubis intense.

Nez : Nez complexe où se mêlent les notes de fruits (fraise, cassis) et d'élevage (notes vanillées, toastées).

Bouche : Très belle structure en bouche avec des tanins qui donnent de la consistance au vin et qui accompagnent parfaitement l'évolution des saveurs.

Finale : L'acidité procure de la fraîcheur et renforce l'astringence en fin de bouche. Une à deux années supplémentaires seront nécessaires pour apprécier au mieux ce Phélan Ségur 2013.

