



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 1993



Vendanges : Du 20 Septembre au 4 Octobre 1993

Conditions climatiques :

- Début d'année sec avec des températures moyennes.
- Débourrement en avance avec une sortie satisfaisante.
- Floraison rapide et homogène.
- Eté chaud et sec.
- Vendanges pluvieuses cependant la chute des pluies n'a pas altéré la bonne constitution de la récolte, acquise tout au long de l'année.

Assemblage : 61% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 6% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation :

Très jolie couleur pourpre, intense.

Belle complexité d'olfaction, suivie d'une attaque charnue, ronde et équilibrée.

La fin de la bouche est longue et d'une bonne persistance aromatique où l'élégance côtoie la race.